SINCE 1908

Solis

Gebrauchsanleitung

Mode d’emploi

User Manual

BARISTA PRO

Typ/Type 114



Programmierbare Espressomaschine mit Mahlwerk

Machine à espresso programmable avec moulin

Programmable Espresso Machine with Grinder


Solis
LESS
DUAL WALL
MORE
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
PRESSURE
PROGRAM
SINGLE
DOUBLE
CLEANING
STEAM
PUSH TO GRIND
INSERT
LOCK

INHALT

D

Schön, dass Sie sich für die neue SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine entschieden haben.

Machen Sie sich mit Ihrer Maschine vertraut

DIE SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MASCHINE

Frisch gemahlener Kaffee ist einer der vier entscheidenden Faktoren bei der Zubereitung des aromatischen Getränks. Dieses Qualitätsmerkmal wird oft als eine der «vier Grundlagen» bei der Espresso-Zubereitung bezeichnet. Die anderen sind die Mühle, die Espressomaschine und der Barista.

Grad und Art der Röstung sind eine Frage der persönlichen Vorliebe. Fest steht dagegen, dass vorschriftsmässig geröstete und gelagerte ganze Kaffeebohnen dem Espresso sehr viel mehr Geschmack, Aroma und Substanz verleihen als bereits gemahlener Kaffee.

Nach dem Mahlen verliert das Pulver rasch an Aroma und bringt langfristig gesehen nur noch einen dünnen Kaffee hervor, der nur eine leichte Crema bildet.

Jason Chan
Barista des Jahres 2005 aus Melbourne

Mit diesem Hintergrundwissen wurde die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine mit einem integrierten Mahlwerk mit Dosiervorrichtung entwickelt. Damit mahlen Sie genau die Menge an Kaffee, die Sie für einen Espresso benötigen und die BARISTA PRO Espressomaschine sorgt für ein frisches und volles Aroma.



D

BEI SOLIS GEHT SICHERHEIT VOR

Solis ist ein sicherheitsbewusstes Unternehmen. Beim Entwickeln und Fertigen unserer Produkte liegt uns die Sicherheit der Endkunden sehr am Herzen. Darüber hinaus bitten wir Sie, beim Gebrauch von Elektrogeräten besondere Sorgfalt walten zu lassen und insbesondere die folgenden Sicherheitsmassnahmen zu beachten

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR IHRE SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf.
- Entfernen und entsorgen Sie Verpackungs- und Werbematerial sowie Aufkleber von Ihrer SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung vom Netzstecker des Geräts.
- Stellen Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine während des Betriebs nicht in der Nähe einer Tischkante auf. Vergewissern Sie sich, dass der Untergrund eben, sauber und trocken ist.
- Stellen Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine nicht auf der Abtropffläche des Abwaschbeckens auf.
- Platzieren Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder nahe einem eingeschalteten Ofen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers und dem Betrieb, dass die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine ordnungsgemäss zusammengebaut ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernsteuerung geeignet.
- Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit der SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine mitgeliefert wurde.
- Betreiben Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine nicht anders als in diesem Handbuch beschrieben.
- Schalten Sie das Mahlwerk nicht ein ohne vorher den Deckel auf den Bohnenbehälter gelegt zu haben. Halten Sie Finger, Hände, Haare, Kleidung und Werkzeuge während des Betriebs vom Behälter fern.
- Füllen Sie nur kaltes Leitungswasser in den Wasserbehälter. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Schalten Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine nie ohne Wasser im Wasserbehälter ein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger sicher in der Brühgruppe sitzt, bevor Sie die Maschine verwenden.
- Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Brühvorgangs, da die Maschine unter Druck steht.
- Bewegen Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine nicht während des Betriebs.
- Lassen Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Fassen Sie keine heissen Oberflächen an. Lassen Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine vor dem Transport oder der Reinigung zuerst abkühlen.
- Legen Sie nichts anderes als Kaffeetassen zum Vorwärmen auf der SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine ab.
- Schalten Sie die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine immer zuerst am Hauptschalter aus. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird, gereinigt oder bewegt werden soll. Das gleiche gilt für das Auseinander- oder Zusammenbauen und die Aufbewahrung.
- Halten Sie Gerät und Zubehör immer sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in diesem Handbuch.

D

BEI SOLIS GEHT SICHERHEIT VOR

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Vor Gebrauch das Kabel ganz abrollen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tisch- oder Bankkante hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknoten.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie weder das Gerät, noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person instruiert oder beaufsichtigt.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Untersuchen Sie das Gerät regelmässig. Benutzen Sie es nicht, wenn Netzkabel, Netzstecker oder das Gerät selbst beschädigt sind. Bringen Sie die Maschine zur Inspektion und/oder Reparatur zur nächsten autorisierten Solis Servicestelle.
- Jegliche Art der Instandhaltung ausser der Reinigung ist von einer autorisierten Solis Servicestelle durchzuführen.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch gedacht. Verwenden Sie es nur gemäss seiner Bestimmung. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Die nicht sachgemässe Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Für zusätzliche Sicherheit wird die Verwendung einer Fehlerstromvorrichtung (Sicherheitsschalter) mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA empfohlen. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

WARNUNG: VOR GEBRAUCH DAS KABEL GANZ ABROLLEN.

MERKMALE IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK

Mit dem integrierten Kegelmahlwerk wird jeder Espresso mit der richtigen Menge an frisch gemahlenem Kaffee zubereitet – Garant für höchsten Genuss.

Das Mahlwerk wurde speziell auf die anderen Funktionen der BARISTA PRO Espressomaschine abgestimmt.

EINSTELLBARER MAHLGRAD

Über ein Stellrad lässt sich der Mahlgrad (GRIND SIZE) mehr oder weniger grob/fein einstellen, damit optimaler Kaffeegenuss entsteht.

Über die Einstellung des Mahlgrads werden die Scheiben des Mahlwerks entweder näher zueinander gestellt, um ein fein gemahlenes Pulver zu erhalten oder weiter voneinander entfernt, um einen etwas groberen Mahlgrad zu erreichen.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf Seite 37 im Abschnitt «GENUSS EIN LEBEN LANG».

VOREINGESTELLTE MAHLMENGE – FÜR EINE ODER ZWEI TASSEN

Mit dieser Funktion wird automatisch die benötigte Menge an Kaffee für eine oder zwei Tassen gemahlen. Je nach Mahlgrad des Pulvers lässt sich mit dem Drehknopf eine Feineinstellung vornehmen.

Die Portion für eine oder zwei Tassen lässt sich einfach nach individuellem Geschmack erhöhen oder reduzieren.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf Seite 37 im Abschnitt «GENUSS EIN LEBEN LANG».







MERKMALE IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

VOM MAHLWERK DIREKT IN DEN SIEBTRÄGER

Die BARISTA PRO Espressomaschine verfügt über eine eingebaute Halterung für den Siebträger, damit der frisch gemahlene Kaffee direkt vom Mahlwerk in den Filter gelangt. Dank dieser Vorrichtung haben Sie die Hände frei für andere Tätigkeiten bis der Siebträger mit der richtigen Menge an frisch gemahlenem Kaffee gefüllt ist.

Ein eingebauter Mikroschalter erlaubt das Starten und Stoppen der Mahlfunktion durch einfaches Drücken des Siebträgers gegen die Maschine.

Setzen Sie den Siebträger in die Vorrichtung und schieben Sie ihn leicht in Richtung der Maschine, um die Mahlfunktion zu aktivieren.

EINGEBAUTER TAMPER

Der eingebaute Tamper dient dazu, den frisch gemahlenen Kaffee gleichmässig im Filtereinsatz zu verdichten. Bei Bedarf kann der Tamper auch ausgebaut und mit der Hand verwendet werden.



Siebträger in der Haltevorrichtung



Tamper in der Maschine



Tamper ausgebaut für den Handgebrauch

MERKMALE IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

PRÄZISE TEMPERATURREGELUNG

Die digitale Solis-Technologie sorgt für eine präzise Temperaturregelung, damit sich das Aroma Ihres Espressos voll entfalten kann.

TROCKENER FILTERKUCHEN

Die Funktion «Trockener Filterkuchen» scheidet über ein Elektroventil überflüssiges Wasser aus dem Kaffeemehl aus. Dieser Vorgang findet nach der Zubereitung des Kaffees statt, solange sich der Siebträger noch in der Brühgruppe befindet. Als Ergebnis bildet sich dabei ein «trockener Filterkuchen», der einfach und sauber zu entsorgen ist.

PROGRAMMIERFUNKTION

Die Espressomaschine lässt sich entweder manuell bedienen oder über eine intelligente Programmierfunktion, die nach den persönlichen Vorlieben des Benutzers eingestellt werden kann.



ESPRESSO-DRUCKANZEIGE

Mit Hilfe der Espresso-Druckanzeige wird die optimale Presskraft erreicht. Gemessen wird dabei der Druck, mit dem das Wasser durch das Kaffeepulver im Siebträger gepresst wird.

IDEALER ESPRESSO-BEREICH

Wenn der Zeiger des Manometers während des Durchlaufens im Espresso-Bereich steht, wird der Espresso mit optimalem Druck zubereitet. Der fertige Kaffee sollte eine grosszügige Schicht von feiner, gleichmässig goldfarbener Crema aufweisen. Weitere Informationen dazu finden Sie im Espresso-Handbuch.



MERKMALE IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

UNTEREXTRAKTIONSBEREICH

Wenn sich der Zeiger während der Espresso-Zubereitung im unteren Bereich befindet, so ist das ein Zeichen dafür, dass der Espresso mit zu wenig Druck durchläuft, was ihn «unterextrahiert» macht. Das passiert, wenn das Wasser zu schnell durch das Kaffeemehl im Filter fliesst. Dabei kann das optimale Aroma nicht extrahiert werden, der Kaffee ist wässrig und nicht von einer feinen Crema gekrönt. Weitere mögliche Ursachen für unterextrahierten Kaffee: Die Mahlung ist zu grob und/oder es ist nicht genügend Kaffee im Filter und/oder er wurde nicht genügend gepresst.



ÜBEREXTRAKTIONSBEREICH

Wenn sich der Zeiger während der Espresso-Zubereitung im oberen Bereich befindet, so ist das ein Zeichen dafür, dass der Espresso mit zu viel Druck durchläuft, was ihn «überextrahiert» macht. Das passiert, wenn das Wasser zu langsam durch das Kaffeemehl im Filter fliesst. Der Kaffee ist dunkel und bitter mit einer gefleckten und ungleichmässigen Crema. Weitere mögliche Ursachen für überextrahierten Kaffee: Die Mahlung ist zu fein und/oder es ist zu viel Kaffee im Filter und/oder er wurde zu stark gepresst.



PROFESSIONELLE DAMPFLANZE

Die schwenkbare Dampflanze aus Edelstahl mit Aufschäumhilfe lässt sich leicht in die optimale Stellung für das Aufschäumen der Milch bringen. Der Schwenkarm ist mit einem professionellen, um 360° drehbaren Kugelgelenk ausgestattet.



MERKMALE IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

MODERNE DUAL WALL CREMA SYSTEM FILTER – «LEICHT GEMACHT»

Die hochmodernen Dual Wall Crema System Filter wurden entwickelt, um den Wasserdurchfluss während des Brühvorgangs zu verlangsamen.
So erfolgt die Extraktion bei idealem Druck und bringt eine perfekte Crema zustande.
In der DUAL WALL-Einstellung eignen sich die Filtereinsätze sowohl für vakuumverpackten gemahlenen Kaffee als auch für frisch gemahlenes Pulver.



EINWANDIGE FILTER – «GENUSS EIN LEBEN LANG»

Die einwandigen Filtereinsätze sind nur für frisch gemahlenen Kaffee geeignet. Sie verlangsamen den Wasserdurchfluss nicht zusätzlich.
Daher braucht es einiges an Erfahrung in Bezug auf Mahlgrad, Menge und Presskraft, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Wenn man den Gebrauch dieser Filtereinsätze jedoch einmal erlernt hat, bieten sie «GENUSS EIN LEBEN LANG», um eine Vielzahl von Espresso-Sorten zuzubereiten.



ENERGIESPARFUNKTIONEN

Wenn die BARISTA PRO Espressomaschine für länger als ca. 60 Minuten nicht verwendet wird, geht sie automatisch in den «Energiesparmodus» über. Wird sie für weitere zwei Stunden nicht benutzt, schaltet sie sich automatisch aus. Im «Energiesparmodus» verbraucht die Maschine 50% weniger Energie als im «Standby-Modus».

Im «Energiesparmodus» blinkt nur die Umrandung der POWER-Taste langsam. Die Umrandungen aller anderen Tasten sind nicht beleuchtet.

Um die Maschine im «Energiesparmodus» zu aktivieren, drücken Sie einfach eine beliebige Taste mit Ausnahme der POWER-Taste.
Daraufhin leuchtet und blinkt die Umrandung der POWER-Taste, während die Maschine auf die Betriebstemperatur aufgeheizt wird. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, leuchten die Umrandungen aller Tasten auf dem Bedienfeld.

Um die Espressomaschine im «Energiesparmodus» auszuschalten, drücken Sie einmal auf die Taste POWER.

MACHEN SIE SICH VERTRAUT MIT IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

FILTER SIZE
Auswahl zwischen SINGLE oder DOUBLE Filter

LEUCHTANZEIGE FÜR EINZEL- ODER DOPPELFILTER
Leuchtet um anzuzeigen, ob der Einzel- oder Doppelfilter angewählt wurde

GRIND SIZE
Fein für einwandige Filtereinsätze oder Grob für doppelwandige Filtereinsätze

POWER
Die Umrandung leuchtet, wenn die Taste auf «On» steht

GRIND AMOUNT
Einstellen der Menge von frisch gemahlenem Kaffeemehl, das in den Filter portioniert wird

INTEGRIERTER/HERAUSNEHMBARER TAMPER
für die professionelle Pressung

HALTEVORRICHTUNG
Siebträger in die Halterung einsetzen und frisch gemahlenen Kaffee direkt in den Filter rieseln lassen



ABLAGE ZUM VORWÄRMEN DER TASSEN

STEAM
Anzeige leuchtet, wenn die Dampf-Funktion angewählt ist

CLEAN ME
Anzeige leuchtet, wenn eine Reinigung erforderlich ist

BRÜHGRUPPE
Einfaches Einsetzen des Siebträgers

EXTRA VIEL RAUM FÜR GROSSE KAFFEEBECHER

HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALE UND ZUBEHÖRFACH

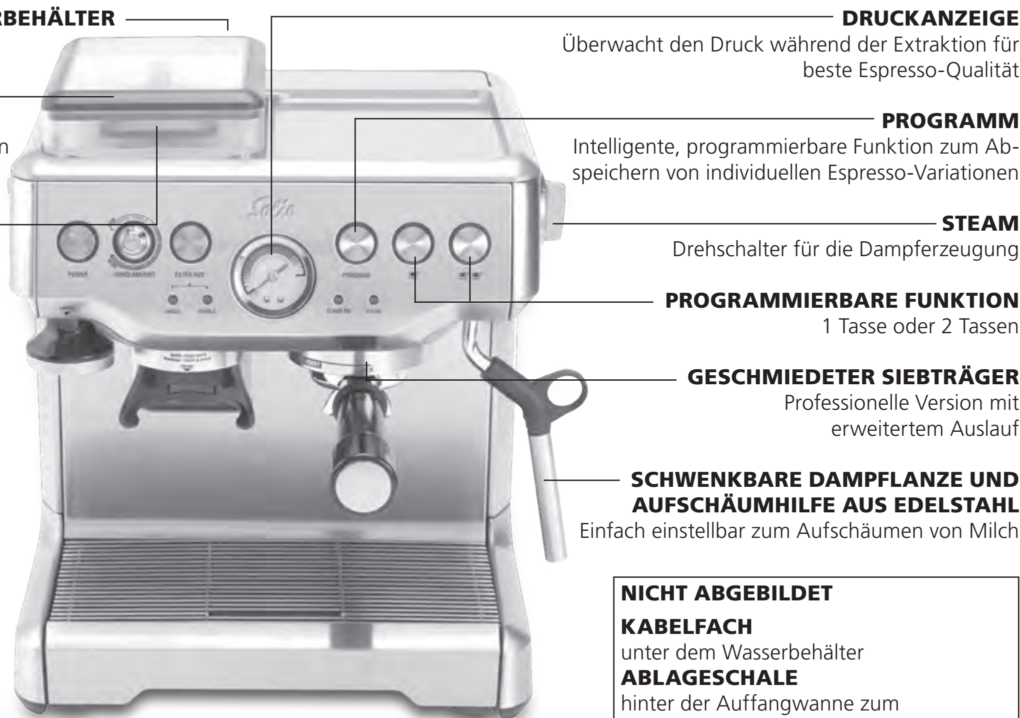
ANZEIGE AUFFANGWANNE VOLL

MACHEN SIE SICH VERTRAUT MIT IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

HERAUSNEHMBARER 2-LITER-WASSERBEHÄLTER
von oben befüllbar

BOHNENBEHÄLTER: FASSUNGSVERMÖGEN 230 g
Verriegelungssystem ermöglicht das Entfernen des Behälters ohne vorherige Entleerung

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK
einstellbar, um eine perfekte Mahlung zu erreichen



DRUCKANZEIGE
Überwacht den Druck während der Extraktion für beste Espresso-Qualität

PROGRAMM
Intelligente, programmierbare Funktion zum Abspeichern von individuellen Espresso-Variationen

STEAM
Drehschalter für die Dampferzeugung

PROGRAMMIERBARE FUNKTION
1 Tasse oder 2 Tassen

GESCHMIEDETER SIEBTRÄGER
Professionelle Version mit erweitertem Auslauf

SCHWENKBARE DAMPFLANZE UND AUFSCHÄUMHILFE AUS EDELSTAHL
Einfach einstellbar zum Aufschäumen von Milch

MERKMALE

Zubehör:
Aufschäumkanne aus Edelstahl
Dosierlöffel/Tamper
Kurzanleitung
Espresso-Handbuch
Interpretation der Druckanzeige für gleichbleibend gute Ergebnisse
Einwandige Filtereinsätze
«Genuss ein Leben lang»
Modernes Dual Wall Crema System
Perfekte Crema «Leicht gemacht»
Reinigungsutensilien:
Reinigungsgerät / Pinsel
Innensechskantschlüssel
Reinigungsanleitung

NICHT ABGEBILDET

KABELFACH
unter dem Wasserbehälter
ABLAGESCHALE
hinter der Auffangwanne zum Aufbewahren von Zubehör

D

MACHEN SIE SICH VERTRAUT MIT IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE



ZUSÄTZLICHE MERKMALE

15 bar Pumpe
Italienisches Design und Fabrikat

Genaue Temperaturregelung
Digitale Solis-Technologie für aromatischen Espresso dank genauer Temperaturregelung

Heizspirale mit integrierter Kühlschlange aus Edelstahl
für genau geregelte Wassertemperatur

Vorbrühfunktion
für die optimale Extraktion und Verteilung des Wassers im Kaffeemehl

Automatische Spülfunktion
für die optimale Temperatur bei der Kaffeezubereitung

Trockener Filterkuchen
Entfernt nach der Extraktion überflüssiges Wasser aus dem Filtereinsatz

Ebener Brühkopf
für die gleichmässige Verteilung des Wassers im Kaffeemehl

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH BEACHTEN

Wenn Sie Ihre SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine auspacken, sind Auffangwanne, Wasserbehälter und Ablageschale bereits eingebaut. Die Auffangwanne ist in den Sockel auf der Vorderseite der Maschine eingesetzt. Der Wasserbehälter befindet sich auf der Rückseite der Maschine. Die Ablageschale liegt hinter der Auffangwanne im Sockel der Maschine. Auffangwanne, Wasserbehälter und Ablageschale lassen sich einfach entnehmen und wieder einsetzen.

Nach dem Auspacken liegt der Bohnenbehälter auf der Auffangwanne.

Vergewissern Sie sich vor dem Entsorgen der Verpackung, dass Sie alle Teile und Zubehör aus der Schachtel entnommen haben.

Entnehmen Sie den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Spülmittel. Danach gut abspülen und trocknen.

Reiben Sie Gehäuse, Bohnenbehälter und Auffangwanne mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Teile gründlich. Tauchen Sie Gehäuse, Netzkabel oder Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

HINWEIS:

Maschinenbestandteile und Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet.



D

AUFSTELLEN IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

SCHRITT 1

Setzen Sie die Ablageschale in den Sockel der Maschine ein und schieben Sie sie nach hinten. In der Ablageschale finden Reinigungsgerät, Pinsel, Innensechskantschlüssel, Edelstahlfilter, Dosierlöffel/Tamper, Reinigungs- und Bedienungsanleitung bequem Platz und sind bei Bedarf immer griffbereit.

SCHRITT 2

Setzen Sie die Anzeigevorrichtung «Empty Me!» in die Auffangwanne ein und legen Sie die Abdeckung darüber. Platzieren Sie das Gitter obenauf. Schieben Sie dann die Auffangwanne in den Sockel der Maschine bis vor die Ablageschale.

SCHRITT 3

Setzen Sie den leeren Wasserbehälter ein und lassen Sie ihn einrasten.







AUFSTELLEN IHRER SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

SCHRITT 4

Setzen Sie den Bohnenbehälter ein und drehen Sie das Rad um 90° im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.



HINWEIS:

Vor jedem Gebrauch wird empfohlen, die Maschine einmal nur mit Wasser laufen zu lassen, also ohne Kaffeepulver zu verwenden. Dadurch wird sichergestellt, dass die Maschine optimal vorgeheizt ist.
Siehe dazu Abschnitt «GENUSS EIN LEBEN LANG» auf Seite 35.

KAFFEESORTEN

KAFFEESORTEN

ESPRESSO

Für den intensiv und aromatisch schmeckenden Espresso oder Kleiner Schwarzer, wie er auch genannt wird, braucht man 8 Gramm Kaffeepulver. Serviert wird er in einer kleinen Tasse oder einem Glas mit etwa 30 ml Inhalt.

LANGER SCHWARZER

Ein Langer Schwarzer besteht in der Regel aus einer oder zwei Portionen Espresso, dem Wasser nach Belieben zugesetzt wird.

CAFÉ CREME

Eine Portion Espresso, serviert in einer Tasse mit heisser Milch und einer dünnen Schicht cremigen Milchschaums.







KAFFEESORTEN

KLASSISCHER CAFFÈ LATTE

Der traditionelle Frühstückskaffee in Italien und Frankreich wird meist zusammen mit Pain au chocolate oder süssem Gebäck verzehrt. Für die Mischung aus 1/3 Espresso und 2/3 Milch wird eine Portion Kaffeepulver verwendet. Aufgefüllt wird das Ganze mit heisser Milch, die am Glasrand entlang eingefüllt wird, um eine cremige Konsistenz und eine perfekte Schaumkrone zu erhalten.

CAPPUCCINO

Der echte Cappuccino wird lauwarm serviert und besteht aus 1/3 Espresso, 1/3 warmer Milch und 1/3 cremigen Schaum.

Für zusätzliche Raffinesse eine Hälfte der Tasse abdecken und die andere mit Schokoladenpulver bestäuben.

CAFFÈ MACCHIATO

Eine Portion Espresso, serviert in einer Tasse mit 70 ml Inhalt, mit einem Schuss cremigen Milchschaums als krönendem Abschluss.







KAFFEESORTEN

CAFFÉ MOCHA

Ein Glas aufgeschäumte Milch mit einem Schuss Kakao- oder Schokoladensirup und einer Portion Espresso. Verziert wird das Ganze mit dunkeln Schokostreuseln.

ESPRESSO AFFOGATO

Die unwiderstehlich süsse Versuchung besteht aus einer Kugel erstklassiger Vanille-Glace, die in einen Espresso eingetaucht und nach Belieben mit Ihrem bevorzugten Likör übergossen wird. Für besondere Wirkung, Glace in einem Martini-Glas mit Espresso in einer eigenen Tasse zum Darübergiessen servieren.

CON PANNA

Die schicke Variante des klassischen Wiener Kaffees mit Rahm. In eine Tasse mit 90-120 ml Inhalt geben Sie einen doppelten Espresso, der mit einer Haube aus Schlagrahm gekrönt wird. Mit Zimtpulver bestäuben und sofort servieren.







REZEPTVORSCHLÄGE

DESSERTS

REZEPTVORSCHLÄGE

DESSERTS

VANILLEPUDDING MIT FRISCHEN HIMBEEREN UND ESPRESSO

Für 6 Personen

750 ml Rahm
¾ Tasse Zucker
2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten
1 Esslöffel Gelatine
1 Körbchen frische Himbeeren
1 Esslöffel Zucker, extra
¾ Tasse starken Espresso, abgekühlt

1. Rahm, Zucker und Vanilleschoten in eine Pfanne geben. Unter stetem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Vanilleschoten entnehmen.
2. Gelatine hinzufügen und mit einem Holzlöffel stetig rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Pudding gleichmässig auf 6 Gläser à 150 ml verteilen. Für mindestens 3 Stunden kühlen oder bis der Pudding fest wird.
4. Himbeeren in eine mittelgrosse Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und leicht mit einer Gabel zerdrücken.
5. Den kalten Kaffee über die gezuckerten Himbeeren laufen lassen, abdecken und im Kühlschrank weiter kühlen.
6. Wenn der Pudding fest geworden ist, mit der Himbeer-Kaffee-Mischung garnieren.
7. Sofort mit einem frischen Kaffee servieren.

TIRAMISU

Für 4 Personen

1 ½ Tassen Mascarpone
1 ¼ Tassen Rahm
2 ½ Esslöffel Puderzucker
½ Tasse starken Espresso, abgekühlt
½ Tasse Tia Maria oder einen anderen Kaffeelikör
16 Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Mascarpone, Rahm und Puderzucker in eine grosse Schüssel geben und schlagen, bis die Masse cremig fest wird. Zur Seite stellen.
2. Kaffee und Likör in eine flache Schale geben. Mehrere Löffelbiskuits in die Mischung eintauchen, bis sie gleichmässig mit Kaffee vollgesogen sind.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits auf den Boden von 4 Dessertschalen oder Gläsern schichten. Mit der Hälfte der Crème bedecken. Die verbleibenden Löffelbiskuit nochmals oben auf schichten und mit der restlichen Crème bedecken.
4. Gleichmässig mit Kakaopulver bestäuben und bis zum Verzehr kühlen.
5. Mit frischen Früchten und frisch zubereitetem Espresso servieren.

REZEPTVORSCHLÄGE

DESSERTS

MUFFINS MIT KAFFEE, ZIMT UND WALNÜSSEN

Für 12 Personen

2 ½ Tassen / 375 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Zimtpulver
¾ Tasse Zucker
1 Tasse Sauerrahm
2x 60 g Eier
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
⅓ Tasse Olivenöl
¾ Tasse starken Espresso, abgekühlt
1 Tasse grob gehackte Walnüsse

1. Mehl, Backpulver und Zimt in eine grosse Schüssel sieben und den Zucker unterrühren.
2. Sauerrahm, Eier, geriebene Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in eine mittlere Schüssel geben und gut verrühren.
3. Crème und Walnüsse unter die gesiebten Zutaten mischen und dabei nicht zu stark verrühren.
4. Die Masse gleichmässig auf 12 leicht eingefettete und mit Papier ausgelegte Muffin-Formen verteilen und zu ²/₃ auffüllen.
5. Für 12-15 Minuten oder bis sie gar sind im vorgeheizten Ofen bei 180° C backen.
6. Entweder warm servieren oder erkalten lassen und mit einer Kaffeeglasur überziehen. Köstlich mit einem Cappuccino oder Cafe Latte.

KAFFEEGLASUR

2 Tassen Puderzucker, gesiebt
1 Esslöffel weiche Butter
¼ Tasse starken Espresso, warm

1. Puderzucker, Butter und die Hälfte des Kaffees in eine Schüssel geben, gut verrühren und langsam den restlichen Kaffee hinzufügen bis eine streichfähige Konsistenz erreicht wird.

BARISTA PRO

Programmierbare Espressomaschine
mit Mahlwerk



Bedienung

BARISTA PRO Espressomaschine

D


DUAL WALL
MORE
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE
DOUBLE
PRESSURE
PROGRAM
CLEAN ME
STEAM
PUSH TO GRIND
LOCK

DIE SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMASCHINE

Wir von Solis wissen, dass Kaffeeliebhaber viel Sorgfalt für die Zubereitung eines grossartigen Kaffees verwenden. Sie experimentieren mit Aromen und stellen den Mahlgrad der Bohnen und die Pressung ein, um den perfekten Espresso-Genuss zu erhalten. Mit der BARISTA PRO Espressomaschine und ihrem integrierten Mahlwerk gelingt die Zubereitung eines frischen und perfekten Espressos wie von selbst.

Warum schmeckt frisch gemahlener Kaffee so viel besser? Das Zauberwort heisst Aroma. Nach dem Mahlen bleibt der Kaffee nur wenige Minuten lang wirklich frisch. Deshalb mahlt man ihn am Bestem kurz vor der Zubereitung. Mit der BARISTA PRO Espressomaschine sind Sie der Barista und ergründen die Kunst des Espresso-machens zu Hause.

Viel Spass dabei!



BEDIENUNG

INHALT

Bedienung

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Seiten 5 und 6.

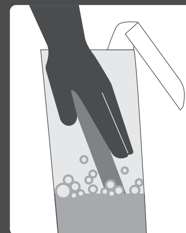
D

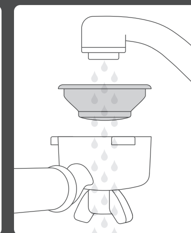
BEDIENUNG

LEICHT GEMACHT

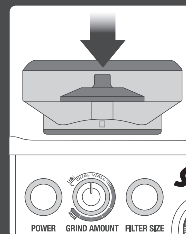
Die BARISTA PRO Espressomaschine ist mit doppelwandigen Filtereinsätzen für die Zubereitung von einer oder zwei Tassen ausgestattet. Die Filtereinsätze wurden so konstruiert, dass sie die Durchflussgeschwindigkeit des Wassers beim Aufbrühen verlangsamen und dadurch eine kräftige, goldfarbene Crema produzieren. Die doppelwandigen Filter eignen sich sowohl für vakuumverpackten gemahlenen Kaffee als auch für frisch gemahlenes Kaffeepulver. Mit diesen Filtereinsätzen gelingt die Zubereitung eines grossartigen Espressos mit minimalem Aufwand.

1 Vor dem ersten Gebrauch

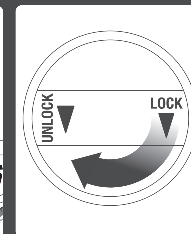

Wasserbehälter spülen


Siebträger und Filter reinigen

2 Bohnenbehälter einsetzen



Behälter aufsetzen



Behälter verriegeln

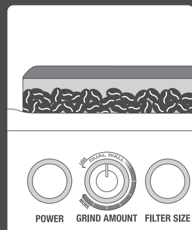


Bohnen einfüllen

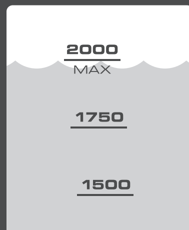
D

LEICHT GEMACHT

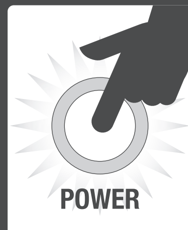
3
Vor jedem Gebrauch prüfen



Sind Bohnen im Behälter?



Ist der Wasserbehälter gefüllt?

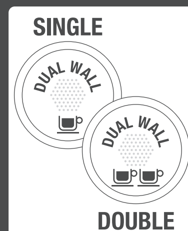


Gerät einschalten

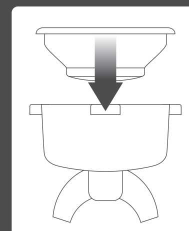


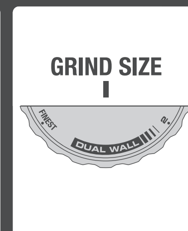
Aufwärmphase

4
Espresso-zubereitung

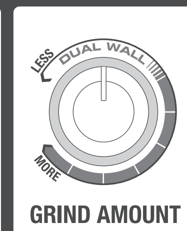


Filtergrösse wählen

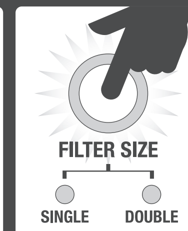

Siebträger einsetzen



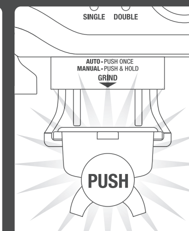
Mahlgrad auf DUAL WALL einstellen



Kaffeemenge auf DUAL WALL einstellen



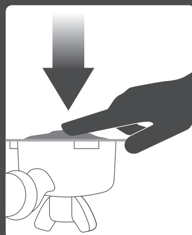
Filtergrösse wählen

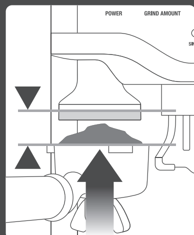


Mahlvorgang: Automatischer Start & Stopp

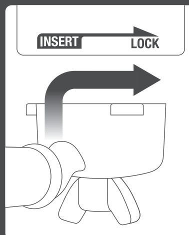
LEICHT GEMACHT

4 Espressozubereitung (Fortsetzung)

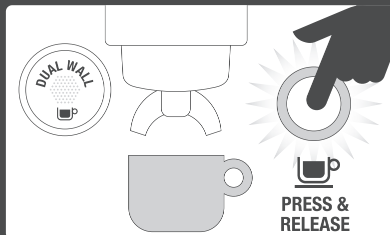

Kaffeemehl glatt streichen



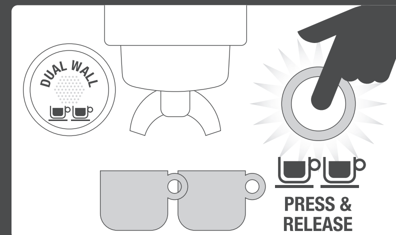
Kaffeemehl anpressen



Siebträger einsetzen

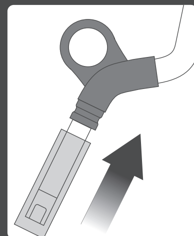


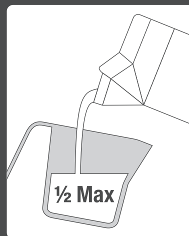
1 Tasse für 1 Espresso bereitstellen oder



2 Tassen für 2 Espresso bereitstellen

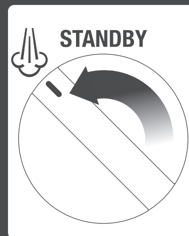
5 Milch aufschäumen


Aufschäumhilfe aufstecken

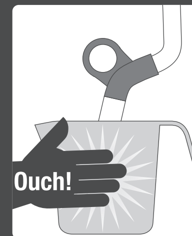


Kanne maximal zur Hälfte füllen

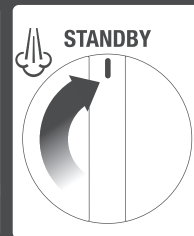

Kanne auf der Auffangwanne abstellen



Dampf einschalten



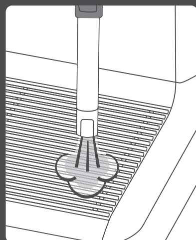
Aufschäumen bis die Milch heiss ist

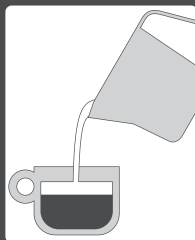


Dampf abschalten

LEICHT GEMACHT

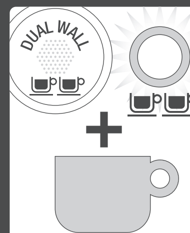
5 Milch aufschäumen (Fortsetzung)


Dampfstoss aktivieren, um Milchreste zu entfernen


Milch einschenken

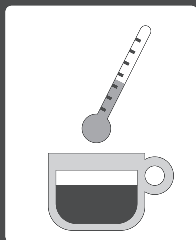

Espresso geniessen!

Fehlersuche

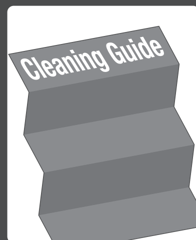


Espresso zu schwach?

Wenn Ihr Espresso zu schwach ist, versuchen Sie es mit dem Filtereinsatz für 2 Tassen, um einen Espresso zuzubereiten


Nicht heiss genug?

Wärmen Sie die Tassen und den Siebträger vor oder machen Sie die Milch heisser



Reinigungsanleitung

Weitere Hinweise finden Sie in der Reinigungs- und Bedienungsanleitung

GENUSS EIN LEBEN LANG

Die BARISTA PRO Espressomaschine ist mit «einwandigen» Filtereinsätzen für die Zubereitung von einer oder zwei Tassen ausgestattet. Sie verlangsamen den Wasserdurchfluss nicht zusätzlich. Daher braucht es einiges an Erfahrung in Bezug auf Mahlgrad, Menge und Presskraft, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Einwandige Filtereinsätze eignen sich nur für die Verarbeitung von frisch gemahlenem Kaffeepulver. Wenn man den Gebrauch dieser Filtereinsätze jedoch einmal erlernt hat, bieten sie «Genuss ein Leben lang» bei der Zubereitung einer Vielzahl von Espresso-Spezialitäten.

Ein guter Kaffee besteht aus dem ausgeglichenen Verhältnis der Hauptgeschmackselemente Säure, Aroma, Bitterkeit, Körper, Schmackhaftigkeit und Schärfe. Die einwandigen Filter geben Ihnen Gelegenheit mit Mahlgrad, Kaffeemenge und Pressung zu experimentieren, um eine Vielzahl von Aromen zu entdecken.

	Mahlgrad +	Menge +	Pressung =	Fluss
Überextrahiert Bitter Adstringierend	Zu fein	Zu viel	Zu stark	Über 30 Sek.
Ausgeglichen	Medium	8 g pro Tasse	5-10 kg	15-30 Sek.
Unterextrahiert Dünn/Wässrig	Zu grob	Zu wenig	Zu schwach	Unter 15 Sek.

SCHRITT 1 – WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

- Füllen Sie den Behälter bis zur seitlich angebrachten Markierung Max. mit kaltem Leitungswasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder auf der Rückseite der Maschine ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 230/240 V.
- Schalten Sie die Taste POWER ein. Die Umrandung der Taste beginnt zu blinken während die Maschine sich aufheizt. Wenn die richtige Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten auch die Umrandungen aller anderen Tasten.



SCHRITT 2 – TASSEN VORWÄRMEN

Durch das Vorwärmen behält der Kaffee seine optimale Temperatur, wenn er in die Tassen fliesst.

- Die Tassenablage heizt sich zusammen mit der Maschine auf.
- Lassen Sie heisses Wasser durch den Brühkopf laufen ohne einen Siebträger einzusetzen. Halten Sie dazu die Taste mit dem Kaffeetassensymbol gedrückt. Stellen Sie die Tassen zum Vorwärmen auf die Ablage.

HINWEIS:
Um eine perfekte Temperatur des Kaffees zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, vor dem ersten Kaffeebezug einen kompletten Durchlauf ohne Kaffeepulver durchzuführen. Dadurch werden alle wichtigen Teile der Maschine optimal vorgewärmt.

HINWEIS:
Prüfen Sie vor Gebrauch den Wasserstand und erneuern Sie das Wasser täglich. Der Wasserbehälter ist vor jedem Gebrauch mit frischem, kaltem Leitungswasser zu füllen. Verwenden Sie kein destilliertes oder Mineralwasser und keine anderen Flüssigkeiten.

GENUSS EIN LEBEN LANG

SCHRITT 3 – EINWANDIGE FILTEREINSÄTZE VORBEREITEN

- Setzen Sie den SINGLE WALL Filtereinsatz in den Siebträger (verwenden Sie den kleineren Filter für 1 Tasse und den grösseren für 2 Tassen). Wenn Sie einen Kaffeebecher aufbrühen wollen, so verwenden Sie immer den Filtereinsatz für 2 Tassen und lassen Sie nur 60 ml Wasser durchlaufen. Wenn Sie mehr Wasser wünschen, lassen Sie es zuerst in die Tasse laufen und fügen Sie dann den Kaffee hinzu.
- Wärmen Sie den Siebträger vor, indem Sie ihn unter den Brühkopf legen und mit der manuellen Funktion heisses Wasser über ihn laufen lassen. Trocknen Sie den Siebträger vor Gebrauch gründlich ab.



SCHRITT 4 – KAFFEE MAHLEN



- Setzen Sie den Siebträger in die vorgesehene Haltevorrichtung ein.
- Füllen Sie frische Bohnen in den Behälter.
- Drücken Sie die Taste FILTER SIZE, um die Kaffeemenge zu wählen (eine oder zwei Portionen).
- Drücken Sie den Siebträger einmal in Richtung Maschine und warten Sie, bis er mit frisch gemahlenem Kaffee gefüllt ist.
- Manuelle Dosierung – Drücken Sie den Siebträger gegen die Maschine bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl im Filter ist.

HINWEIS:
Um den Mahlvorgang während der Zubereitung einer oder zwei Portionen zu unterbrechen, betätigen Sie einfach nochmals die Mahltaste oder drücken Sie auf die Taste FILTER SIZE. Um den Mahlvorgang bei der manuellen Dosierung zu unterbrechen, ziehen Sie einfach am Siebträger. Dadurch wird der Endschalter deaktiviert und der Mahlvorgang gestoppt.

GENUSS EIN LEBEN LANG

SCHRITT 4 – MAHLGRAD EINSTELLEN



Der Mahlgrad sollte fein, aber gleichzeitig nicht zu pulverig sein. Die Mahlung beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Kaffeemehl fliesst und damit dessen Geschmack.

Wenn der Mahlgrad zu fein ist (pudrig oder wie Mehl, wenn man das Kaffeepulver zwischen den Fingern zerreibt), so fliesst das Wasser selbst unter Aufwendung grossen Drucks nur schwer durch das Kaffeemehl. Der Kaffee ist zu stark, schmeckt bitter und hat eine ungleichmässige Crema.



Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fliesst das Wasser zu schnell durch das Kaffeemehl. Der daraus resultierende Espresso ist nicht stark genug, verfügt nur über mangelhaftes Aroma und besitzt keine Crema auf der Oberfläche.

SCHRITT 5 – MAHLMENGE EINSTELLEN



Bei der Dosierung des Kaffeepulvers für einwandige Filtereinsätze mit fein gemahlenem Kaffee ist die Mahlmenge entsprechend zu erhöhen, damit die Filtereinsätze korrekt gefüllt werden.

Um die Mahlmenge zu erhöhen, drehen Sie den Schalter GRIND AMOUNT im Uhrzeigersinn über die Stellung DUAL WALL hinaus.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:
Einstellen des Mahlgrads an Ihrer BARISTA PRO Espressomaschine.
Stellen Sie den Mahlgrad nur dann ein, wenn das Mahlwerk läuft oder wenn keine Bohnen im Behälter sind.
Beim Abschalten der Kaffeemühle können teilweise gemahlene Bohnen zwischen den Mahlscheiben stecken bleiben.
Deshalb sollte die Feineinstellung immer nur bei laufendem Mahlwerk durchgeführt werden.

HINWEIS:
Unter Umständen müssen Sie die Einstellung durch leichtes Drehen am Schalter GRIND AMOUNT mehrmals wiederholen, bis sie die für Ihren Geschmack richtige Menge gefunden haben.

GENUSS EIN LEBEN LANG

SCHRITT 6 – KAFFEEPULVER ANPRESSEN

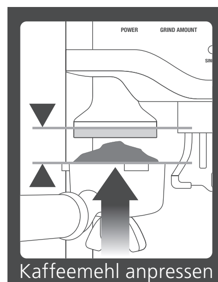


Das Kaffeepulver lässt sich auf zwei unterschiedliche Arten pressen:

1. Mit eingebautem Tamper:

Der Tamper befindet sich in der Maschine und lässt sich dort einfach zum Komprimieren des Pulvers verwenden.

a. Nehmen Sie den Siebträger nach Beendigung des Mahlvorgangs aus der Halterung und stossen Sie ihn leicht auf, um das Pulver gleichmässig zu verteilen.
b. Halten Sie den Siebträger unter den eingebauten Tamper.
c. Pressen Sie den Siebträger fest gegen die Unterseite des Tampers, um das Kaffeemehl gleichmässig zu komprimieren.



Kaffeemehl anpressen

d. Entfernen Sie nach dem Anpressen Kaffeepulverrückstände vom Rand des Siebträgers, damit dieser korrekt in den Brühkopf eingesetzt werden kann.

2. Anpresskontrolle:

Der Tamper lässt sich herausnehmen, um ihn mit der Hand zu bedienen.

a. Nehmen Sie den Tamper aus seiner Halterung.
b. Nehmen Sie den Siebträger nach Beendigung des Mahlvorgangs aus der Halterung und stossen Sie ihn leicht auf, um das Pulver gleichmässig zu verteilen.
c. Nehmen Sie den Tamper in die eine Hand und den Siebträger in die andere.
d. Pressen Sie den Tamper gleichmässig auf das Kaffeemehl, um es zu verteilen und zu verdichten.
e. Entfernen Sie nach dem Anpressen Kaffeepulverrückstände vom Rand des Siebträgers, damit dieser korrekt in den Brühkopf eingesetzt werden kann.

Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt «Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees» auf Seite 44.



GENUSS EIN LEBEN LANG

SCHRITT 6 – SIEBTRÄGER EINSETZEN



Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf, so dass der Griff sich unter der Aufschrift INSERT befindet.



Drücken Sie den Siebträger nach oben gegen den Brühkopf und drehen Sie den Griff nach rechts, bis Sie einen Widerstand spüren. Der Griff steht dann etwa in einem 90°-Winkel aus der Maschine heraus.

SCHRITT 7 – ESPRESSO ZUBEREITEN

- Vergewissern Sie sich, dass die Umrandungen sämtlicher Tasten beleuchtet sind, denn nur dann hat die Maschine ihre korrekte Betriebstemperatur erreicht.
- Prüfen Sie, ob sich Auffangwanne und Siebträger an Ort und Stelle befinden.
- Stellen Sie je nach Wahl eine oder zwei Tassen unter den Siebträger.

HINWEIS:
VORBRÜHFUNKTION Nach Anwahl der Taste für einen oder zwei Kaffee pumpt die Maschine kurzfristig Wasser. Nach einer kurzen Pause pumpt sie weiterhin Wasser durch das Kaffeemehl im Siebträger.
Vor dem eigentlichen Brühvorgang wird das Pulver dadurch zunächst befeuchtet. Der nachfolgend aufgebaute hohe Druck entzieht dem Kaffeemehl all seine Öle und bringt sein ganzes Aroma zur Geltung.

VOREINGESTELLTE MENGE – EINE TASSE



Drücken Sie einmal auf die Taste mit dem Symbol für eine Tasse. Eine voreingestellte Menge von etwa 30 ml wird ausgegeben. Während des Betriebs ist ein Pumpgeräusch zu hören. Nach der Ausgabe der voreingestellten Menge stoppt die Maschine automatisch.

HINWEIS:
Die Espresso-Menge in der Tasse ändert sich je nach eingestelltem Mahlgrad und gewünschter Mahlmenge.

HINWEIS:
Bei Verwendung des Filtereinsatzes für 1 Tasse sollten Sie für optimalen Geschmack nur etwa 30 ml Wasser durch die Maschine laufen lassen.
Bei Verwendung des Filtereinsatzes für 2 Tassen sollten Sie dementsprechend für optimalen Geschmack nur etwa 60 ml Wasser durch die Maschine laufen lassen.

GENUSS EIN LEBEN LANG

VOREINGESTELLTE MENGE – ZWEI TASSEN



Drücken Sie einmal auf die Taste mit dem Symbol für zwei Tassen. Eine voreingestellte Menge von etwa 60 ml wird ausgegeben. Während des Betriebs ist ein Pumpgeräusch zu hören. Nach der Ausgabe der voreingestellten Menge stoppt die Maschine automatisch.

HINWEIS:
Wenn Sie während des angewählten Vorgangs auf die Taste für einen oder zwei Tassen drücken, wird der Wasserdurchlauf sofort gestoppt.

EINFACHEN ESPRESSO PROGRAMMIEREN

1. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt «LEICHT GEMACHT» auf den Seiten 31-33, um einen einfachen Espresso zuzubereiten.

2. Stellen Sie die Tasse unter den Brühkopf.

3. Drücken Sie zunächst einmal auf die Taste PROGRAM. Die Maschine gibt einen akustischen Signalton aus und die Programmiertaste beginnt zu blinken. Durch den Ton wird angezeigt, dass sich die Maschine im Programmiermodus befindet.

4. Drücken Sie einmal auf die Taste mit dem Symbol für eine Tasse. Die Maschine beginnt mit dem normalen Brühvorgang für eine Tasse und die Umrandung der Taste mit dem Symbol für eine Tasse beginnt zu blinken.

5. Wenn sich die gewünschte Menge an Espresso in der Tasse befindet, drücken Sie die Taste mit dem Symbol für eine Tasse, um den Brühvorgang zu stoppen. Die Maschine gibt zwei akustische Signaltöne aus, um anzuzeigen, dass Ihre Mengenangabe gespeichert und der Programmiermodus beendet wurde.

DOPPELTEN ESPRESSO PROGRAMMIEREN

1. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt «LEICHT GEMACHT» auf den Seiten 31-33, um einen doppelten Espresso zuzubereiten

2. Stellen Sie die Tassen unter den Brühkopf.

3. Drücken Sie zunächst einmal auf die Taste PROGRAM. Die Maschine gibt einen akustischen Signalton aus und die Programmiertaste beginnt zu blinken. Durch den Ton wird angezeigt, dass sich die Maschine im Programmiermodus befindet.

4. Drücken Sie einmal auf die Taste mit dem Symbol für zwei Tassen. Die Maschine beginnt mit dem normalen Brühvorgang für zwei Tassen und die Umrandung der Taste mit dem Symbol für zwei Tassen beginnt zu blinken.

5. Wenn sich die gewünschte Menge an Espresso in der Tasse befindet, drücken Sie die Taste mit dem Symbol für zwei Tassen, um den Brühvorgang zu stoppen. Die Maschine gibt zwei akustische Signaltöne aus, um anzuzeigen, dass Ihre Mengenangabe gespeichert und der Programmiermodus beendet wurde.

GENUSS EIN LEBEN LANG

ZURÜCKSETZEN AUF DIE VOREINGESTELLTEN WERTE

Um die Maschine auf die voreingestellten Werte für einen einfachen oder doppelten Espresso zurückzusetzen, halten Sie die Taste PROGRAM so lange gedrückt, bis ein dreifaches akustisches Signal ertönt. Lassen Sie daraufhin die Taste los. Damit ist die Maschine erneut auf die ursprünglichen Standardwerte eingestellt.

HINWEIS:
Standardeinstellung: Die Wassermenge für eine Tasse beträgt ca. 30 ml. Die Wassermenge für zwei Tassen beträgt etwa 60 ml.

MANUELLE EINSTELLUNG



Halten Sie die Taste mit dem Symbol für eine oder zwei Tassen gedrückt. Lassen Sie die Taste los, sobald die Tasse mit der gewünschten Menge an Kaffee gefüllt ist.

HINWEIS:
Achten Sie bei der manuellen Bedienung auf die Druckanzeige, die auf den Seiten 9 und 10 beschrieben ist, um sicherzustellen, dass der Espresso unter idealen Bedingungen zubereitet wird.

SCHRITT 9 – SIEBTRÄGER LEEREN

- Entfernen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf. Drehen Sie dazu den Griff des Siebträgers nach links bis er aus der Halterung herausspringt.
- Um den Kaffeesatz zu entfernen, drehen Sie den Siebträger um 180 Grad und schlagen ihn leicht auf bis der Kaffeesatz herausfällt (Das gebrauchte Kaffeemehl ist mit dem Haushaltsabfall zu entsorgen und nicht mit Abwaschwasser herunter zu spülen, da andernfalls die Abwasserrohre verstopfen können).
- Halten Sie den Siebträger mit dem noch eingesetzten Filtereinsatz unter den Brühkopf und drücken Sie auf die Taste mit dem Symbol für eine Tasse, um heisses Wasser laufen zu lassen. Spülen Sie den Siebträger bis keine Kaffeerückstände mehr sichtbar sind.
- Setzen Sie den Siebträger zurück in die Brühgruppe, um ihn zu trocknen und vorzuwärmen.

WARNUNG:
DIE METALLTEILE DES SIEBTRÄGERS WERDEN SEHR HEISS.

DIE KUNST DES MILCHAUFSCHÄUMENS



Die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine ist mit einer professionellen schwenkbaren Dampflanze und einer Aufschäumhilfe aus Edelstahl ausgestattet, mit der sich Milch ganz einfach in cremigen Milchschaum verwandeln lässt.

Um die Milch nur zu erhitzen, entfernen Sie die Aufschäumhilfe von der Dampflanze. Vergewissern Sie sich dazu, dass die Aufschäumhilfe abgekühlt ist und ziehen Sie sie einfach nach unten ab. Bewahren Sie die Aufschäumhilfe in der Ablageschale im Sockel der Maschine auf, wenn Sie sie nicht regelmässig verwenden.

Um die Aufschäumhilfe zu verwenden, schieben Sie sie einfach fest bis zur Gummiummantelung auf die Dampflanze auf.

- Füllen Sie die Edelstahlkanne bis maximal zur Hälfte mit kalter, frischer Milch.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position STEAM. Die rote Anzeigeleuchte beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Maschine sich aufheizt, um Dampf zu erzeugen.
- Wenn die Leuchte aufhört zu blinken, ist die Maschine einsatzbereit.
- Bevor Sie die Dampflanze in die Milch eintauchen, drehen sie den Wahlschalter zurück auf die Position STANDBY. Dadurch wird vermieden, dass die Milch aus der Kanne heraus spritzt. (Die Pausenfunktion dauert 6 Sekunden bevor der Dampfmodus beginnt).
- Tauchen Sie die Dampflanze in die Milch ein und wärmen Sie sie auf.
- Wenn die Milch heiss genug ist, drehen Sie den Schalter erneut auf STANDBY und entfernen Sie die Kanne.



HINWEIS:
Wenn die Espressomaschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpgeräusch zu hören. Das zeigt den normalen Betrieb der 15 bar Pumpe an.

HINWEIS:
Nach 5 Minuten kontinuierlicher Dampferzeugung schaltet die Maschine die Dampffunktion automatisch ab. Die Dampfanzeige blinkt. Drehen Sie in diesem Fall den Wahlschalter auf die Position STANDBY.

WARNUNG:
DIE MILCH DARF NICHT ÜBER DIE AUFSCHÄUMHILFE LAUFEN, DENN SONST FUNKTIONIERT DIESE NICHT MEHR RICHTIG. UM DAS SPRITZEN DER HEISSEN MILCH ZU VERMEIDEN, MUSS DIE AUFSCHÄUMHILFE WÄHREND DES AUFSCHÄUMENS IMMER IN DIE MILCH EINGETAUCHT BLEIBEN. VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER WAHLSCHALTER VOR DEM ENTFERNEN DER MILCHKANNE WIEDER AUF DER POSITION STANDBY STEHT.

DIE KUNST DES MILCHAUFSCHÄUMENS

Das Milchaufschäumen erfolgt in zwei Phasen:

Auflockern der Milch durch Luftzufuhr und verquirlen der Milch, um sie weich und geschmeidig zu machen und ihr die richtige Temperatur zu verleihen.
In der Praxis verschmelzen diese beiden Vorgänge zu einem.



SCHRITT 1 – MILCH ZIEHEN

Halten Sie die Kanne so, dass die Spitze der Dampflanze gerade eben in die Milch eingetaucht ist und aktivieren Sie mit der anderen Hand den Dampf. Senken Sie die Kanne immer wieder ab, bis die Lanze gerade eben aus der Milch heraus ragt und ein zischendes Geräusch macht. Durch das Auflockern nimmt das Milchvolumen zu. Halten Sie also die Kanne entsprechend tiefer, so dass die Dampflanze gerade eben über der Milch steht.

SCHRITT 2 – MILCH ROLLEN

Bereits nach kurzer Zeit ist die Milch genügend aufgelockert. Halten Sie nun die Kanne so, dass sich die Dampflanze nicht mehr in der Mitte befindet und die Milch demzufolge verquirlt wird. Um die Neigung der Dampflanze auszugleichen, bewegen Sie die Kanne schräg von sich weg und tauchen Sie dabei gleichzeitig die Lanze tiefer in die Milch ein.
Quirlen Sie weiter bis die Milch die gewünschte Temperatur hat (zwischen 55 und 65° C). Auch ohne Thermometer wissen Sie, wann die richtige Temperatur erreicht ist, nämlich dann, wenn der Boden der Kanne zu heiss zum Anfassen ist.
Bei korrekter Ausführung bekommt die Milch eine Konsistenz ähnlich wie Eischnee und einen schimmernden Glanz. Entfernen Sie etwaige Luftblasen durch sanftes Aufschlagen der Kanne auf einer ebenen Fläche und giessen Sie die Milch in ein Glas oder eine Tasse, um die gewünschte Kaffeespezialität zuzubereiten.
Säubern Sie schliesslich die Dampflanze nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

HINWEIS:
Wenn beim Auflockern der Milch ein lautes, quietschendes Geräusch entsteht, haben Sie die Düse wahrscheinlich zu früh in die Milch eingetaucht.

HINWEIS:
Vergewissern Sie sich immer, dass die Aufschäumhilfe fest und bis zur Gummiummantelung auf die Dampflanze aufgeschoben ist. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit frischer, kalter Milch. Reinigen Sie Dampflanze und Aufschäumhilfe nach jedem Gebrauch. Weitere Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt «Reinigung und Pflege» auf Seite 50.

HINWEIS:
Um gleich nach Gebrauch der Dampflanze einen Espresso zuzubereiten, verfügt diese Maschine über eine automatische Spülfunktion. Dadurch wird sichergestellt, dass das von der Heizspirale aufheizte Wasser das Kaffeemehl nicht verbrennt. Das Wasser wird automatisch in die Auffangwanne abgeleitet und ein interner Thermostat sorgt dafür, dass die Temperatur immer optimal für die Zubereitung eines Kaffees ist. So erhalten Sie jederzeit einen überaus aromatischen Espresso.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

TASSEN UND GLÄSER VORWÄRMEN

Eine warme Tasse sorgt dafür, dass der Kaffee seine optimale Temperatur behält.

Stellen Sie die Tasse unter die Brühgruppe ohne den Siebträger und halten Sie die Taste mit dem Symbol für eine Tasse gedrückt, um Wasser in die Tasse laufen zu lassen. Stellen Sie die so vorgewärmten Tassen auf die Ablage.

SIEBTRÄGER VORWÄRMEN

Ein kalter Siebträger kann die Temperatur während der Zubereitung des Kaffees so weit absenken, dass die Qualität des Kaffees darunter leidet. Stellen Sie deshalb immer sicher, dass der Siebträger vor der Zubereitung des Kaffees durch einen Durchlauf mit heissem Wasser vorgewärmt wird.

HINWEIS:
Reiben Sie das Sieb und den Siebträger immer trocken, bevor Sie mit der Zubereitung des Kaffees beginnen. Restfeuchtigkeit kann dazu führen, dass das Wasser am Kaffeemehl vorbeigeführt wird.

VERWENDEN VON VORGEMAHLENEM KAFFEEPULVER

Achten Sie beim Kauf von gemahlenem Pulver darauf, eine Mahlung zu wählen, die sich für Espresso- und Cappuccino-Maschinen eignet.

DAS RICHTIGE MASS

Zunächst ist es wichtig, das richtige Sieb für die gewünschte Menge Kaffee zu verwenden. Für einen einfachen Espresso benötigt man 8 Gramm Kaffee. Ein gestrichener Dosierlöffel voll ist die passende Menge für einen einfachen Espresso, Zwei gestrichene Löffel dementsprechend für einen doppelten Espresso.

RICHTIGES ANPRESSEN

Glätten Sie das Kaffeemehl durch leichtes Klopfen an die Seite des Siebträgers und verdichten Sie das Pulver mit dem Tamper. Bei der Zubereitung eines doppelten Espressos ist es wichtig, erst nach Einbringen der zweiten Portion Kaffeemehl zu verdichten. Andernfalls bildet sich eine Schicht innerhalb des Siebs, die eine perfekte Zubereitung stören kann.

HINWEIS:
Vergewissern Sie sich, dass der Siebrand frei von Kaffeerückständen ist, damit sich der Siebträger fest in den Brühkopf einpasst.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

REINIGEN DES BRÜHKOPFES

Lassen Sie vor dem Einsetzen des Siebträgers heisses Wasser durch den Brühkopf laufen. Dadurch wird die Maschine nochmals gereinigt und vor der Zubereitung des Kaffees die Temperatur nochmals stabilisiert.

AUFBRÜHEN EINES ESPRESSOS

Der häufigste Fehler bei der Zubereitung von Kaffee ist die Überextraktion. Der daraus resultierende Espresso schmeckt bitter und hat eine sehr helle Crema. Als Crema bezeichnet man die idealerweise karamellfarbene cremige Schicht, die sich beim Brühen auf dem Kaffee bildet.

HINWEIS:
Der Geschmack Ihres Kaffees unterliegt natürlich Ihren persönlichen Vorlieben und vielen anderen Faktoren, wie Art der verwendeten Kaffeebohnen, Mahlgrad und Anpressdruck. Wir empfehlen Ihnen, diese Faktoren zu variieren, um heraus zu finden, welcher Kaffee Ihnen am besten schmeckt.

D

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG UND PFLEGE

SIEBTRÄGER REINIGEN

Die BARISTA PRO Espressomaschine verfügt über einen integrierten Reinigungszyklus, der regelmässig ausgeführt werden muss. Die Anzeige CLEAN ME leuchtet automatisch auf, um dem Benutzer mitzuteilen, dass eine Reinigung durchzuführen ist.

1. Reinigung erforderlich
2. Auffangwanne leeren, Wasserbehälter auffüllen
3. Filtereinsatz in Siebträger einsetzen
4. Tablette in Filter einlegen
5. Siebträger einsetzen und verriegeln
6. Maschine ausschalten
7. Tasten für 1 und 2 Tassen und dann Taste POWER gleichzeitig während 3 Sekunden gedrückt halten
8. 5 Minuten warten
9. Keine Espresso-Zubereitung?
10. Neue Filter bestellen

SIEBTRÄGER REINIGEN

Lassen Sie regelmässig Wasser durch den eingesetzten, aber leeren Siebträger laufen, um etwaige Kaffeerückstände zu beseitigen.

Die Reinigungstabletten Solitabs (Artikelnummer 993.02) und der Flüssigentkalker SOLIPOL® special (Artikelnummer 703.02) sowie der Mahlwerkreiniger GRINDZ™ (Artikelnummer 993.08) sind im Fachhandel oder direkt über die Solis of Switzerland AG erhältlich. Telefon: 0848 804 884, Fax: 0848 804 890, Internet: www.solis-onlineshop.ch (Versand nur innerhalb der Schweiz).

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNGSANLEITUNG

Falls eine Reinigung erforderlich ist, beachten Sie die nachfolgenden Schritte oder lesen Sie in der Reinigungsanleitung nach.

1. Verwenden Sie eine SOLITABS-Reinigungstablette.
2. Leeren Sie die Auffangwanne und füllen Sie den Wasserbehälter.
3. Setzen Sie den Filtereinsatz in den Siebträger ein.
4. Drücken Sie eine Reinigungstablette in den Filter.
5. Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein.
6. Schalten Sie die Maschine aus.
7. Tasten für 1 und 2 Tassen und dann Taste POWER gleichzeitig während 3 Sekunden gedrückt halten.
8. Der einsetzende Reinigungszyklus dauert ca. 5 Minuten. Nach Beendigung ertönen 3 akustische Signale. Entnehmen Sie den Siebträger und vergewissern Sie sich, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat.

   Wenn sich die Tablette nicht aufgelöst hat, wiederholen Sie die Schritte 5 bis 7.

ENTKALKEN

Hartes Wasser kann bei regelmässigem Gebrauch der Maschine zu Kalkablagerungen in und auf vielen der Funktionsteile führen. Dadurch werden Brühfluss und Leistung der Maschine verringert und die Qualität des Kaffees beeinträchtigt.

Wir empfehlen deshalb, die Maschine regelmässig (je nach Wasserhärte, jedoch mindestens alle ein bis zwei Monate) mit einer Mischung aus Wasser und SOLIPOL® special zu entkalken.

Befolgen Sie die Reinigungsanleitung.

HINWEIS:
Wir empfehlen, ausschliesslich SOLIPOL® special als Entkalkungsmittel zu verwenden und lehnen jede Verantwortung für sämtliche Schäden ab, welche durch die Verwendung von anderen Entkalkungsmitteln verursacht worden sind.

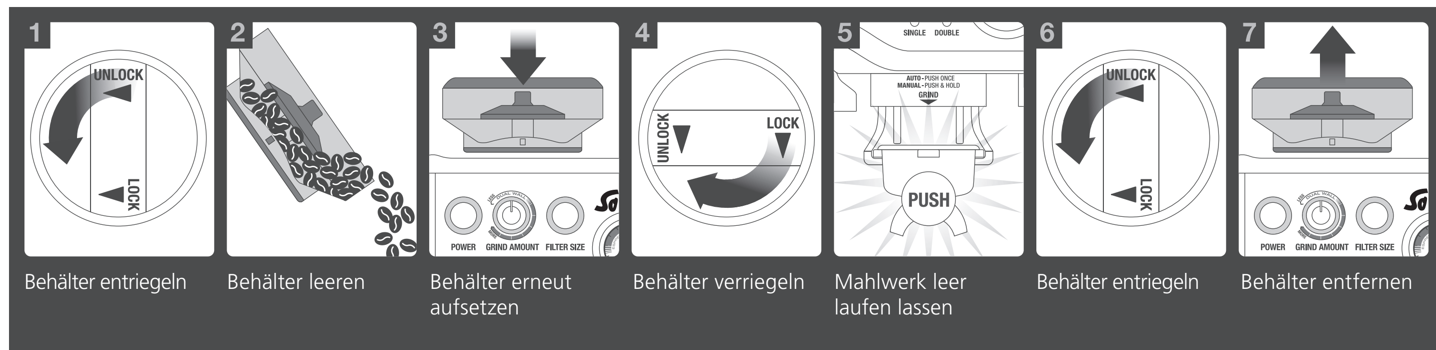
ACHTUNG:
Sollte das Entkalkungsmittel – auch in verdünnter Form – auf das Gehäuse spritzen oder tropfen, wischen Sie es bitte sofort ab, um Schäden an der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.

WARNUNG:
Tauchen Sie weder Netzkabel oder Netzstecker noch das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Während des Entkalkens darf der Wasserbehälter weder entfernt werden noch vollständig leer laufen.

ENTKALKEN DER MASCHINE

- Entnehmen Sie den Siebträger und die Aufschäumhilfe. Füllen Sie den Wassertank mit der Mischung aus Flüssigreinigungsmittel (SOLIPOL® special im Verhältnis 1:1 mit Wasser verdünnt).
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine ein.
- Bringen Sie die Taste POWER in die Stellung ON.
- Stellen Sie einen grossen Auffangbehälter unter die Brühgruppe und die Dampflanze.
- Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, beginnen die Umrandungen aller Tasten auf dem Bedienfeld zu leuchten. Um den Wasserdurchlauf manuell zu starten, halten Sie die Taste für eine ☕ oder zwei ☕☕ Tassen gedrückt, bis der Wasserfluss stoppt. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis ca. 80% der Flüssigreinigungsmittel-Wasser-Mischung durch die Maschine gelaufen ist.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position STEAM und lassen Sie etwa 2 Minuten lang Dampf durch die Düse entweichen. Drehen Sie dann den Schalter wieder in die Stellung OFF.
- Entnehmen Sie nach dem Entkalken den Wasserbehälter und spülen Sie ihn gründlich aus. Füllen Sie ihn mit frischem, kaltem Wasser. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte zum Spülen der Maschine.

REINIGUNG UND PFLEGE



1 Behälter entriegeln

2 Behälter leeren

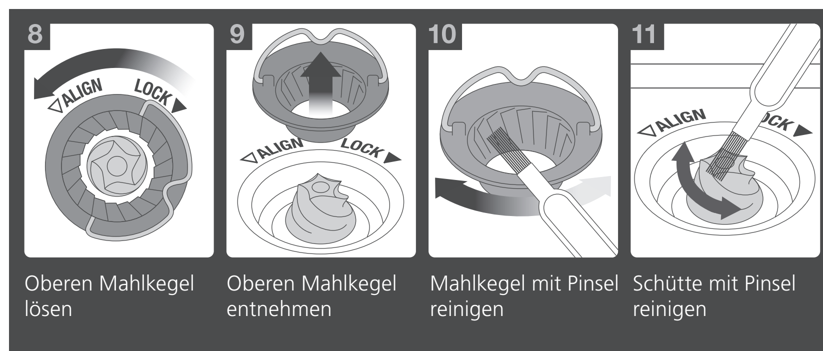
3 Behälter erneut aufsetzen

4 Behälter verriegeln

5 Mahlwerk leer laufen lassen

6 Behälter entriegeln

7 Behälter entfernen



8 Oberen Mahlkegel lösen

9 Oberen Mahlkegel entnehmen

10 Mahlkegel mit Pinsel reinigen

11 Schütte mit Pinsel reinigen

REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

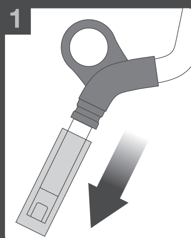
Durch den Reinigungszyklus wird das Mahlwerk von Ölrückständen befreit, die sich auf den Mahlkegeln ablagern und die Leistung beeinträchtigen können.

Es wird empfohlen, das Kegelmahlwerk ebenso mit dem Mahlwerkreiniger GRINDZ® (Artikelnummer 993.08) zu reinigen. GRINDZ® ist im Fachhandel oder direkt über Solis of Switzerland AG erhältlich. Telefon: 0848 804 884, Fax: 0848 804 890, Internet: www.solis-onlineshop.ch
(Versand nur innerhalb der Schweiz).

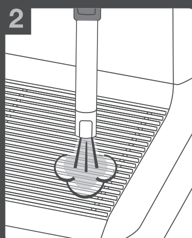
REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DER DAMPFLANZE UND AUFSCHÄUMHILFE

Pflege der Dampflanze

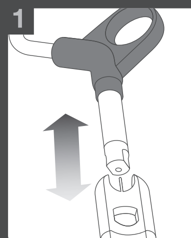


Aufschäumhilfe entfernen

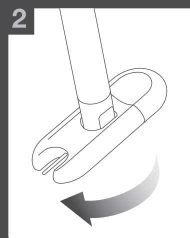


Dampfstoss aktivieren, um Milchrückstände zu entfernen

Dampflanze verstopft?



Bohrung mit Nadel reinigen



Düse entfernen



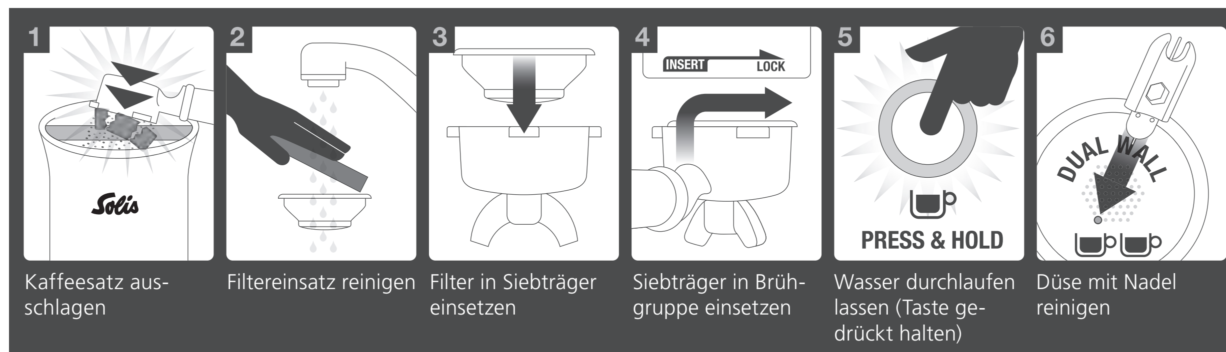
Düse in heissem Wasser einweichen

- Dampflanze und Aufschäumhilfe sind nach jedem Aufschäumen zu reinigen.
- Ziehen Sie die Aufschäumhilfe ab und spülen Sie sie in warmem Wasser.
- Reiben Sie die Dampflanze mit einem feuchten Tuch ab. Positionieren Sie die Dampflanze dann über der Auffangwanne und stellen Sie den Drehschalter kurz auf STEAM. Dadurch werden Milchrückstände aus der Düse entfernt.
- Vergewissern Sie sich, das der Drehschalter auf STANDBY steht. Schalten Sie die Taste POWER aus und warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist.
- Sollte die Dampflanze verstopft sein, so verwenden Sie die Nadel im Reinigungswerkzeug, um die Düse zu säubern.
- Sollte die Dampfdüse dann immer noch verstopft sein, so lässt sie sich mit der mittleren Öffnung im Reinigungswerkzeug abschrauben.
- Schrauben Sie die Düse mit dem Werkzeug ab.
- Weichen Sie die Düse in heissem Wasser ein, bevor Sie mit der Nadel die Austrittsöffnung säubern. Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug, um die Düse wieder anzuschrauben.

REINIGUNG UND PFLEGE

FILTER, SIEBTRÄGER UND BRÜHGRUPPE REINIGEN/SÄUBERN

Lassen Sie regelmässig Wasser durch den eingesetzten, aber leeren Siebträger laufen, um etwaige Kaffeerückstände zu beseitigen.



1 Kaffeesatz ausschlagen
2 Filtereinsatz reinigen
3 Filter in Siebträger einsetzen
4 Siebträger in Brühgruppe einsetzen
5 Wasser durchlaufen lassen (Taste gedrückt halten)
6 Düse mit Nadel reinigen

Sollten die kleinen Löcher im Filter verstopft sein, gehen Sie folgendermassen vor:

1. Setzen Sie den Filter in den Siebträger ein. Lassen Sie Wasser durch den eingesetzten, aber leeren Siebträger laufen.
2. Mit der feinen Nadel des Reinigungswerkzeugs lassen sich die Löcher des Filtereinsatzes reinigen.
3. Zum Reinigen der einwandigen Filter, einfach mittels der manuellen Funktion Wasser durch den Siebträger laufen lassen. Halten Sie dazu die Taste mit dem Symbol für eine Tasse gedrückt.
4. Zur gründlichen Reinigung der Filter ist der automatische Reinigungszyklus der Maschine zu aktivieren.



GEHÄUSE UND TASSENABLAGE REINIGEN

Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses und der Tassenablage ein feuchtes, weiches Tuch. Reiben Sie das Gerät dann mit einem trockenen, weichen Tuch nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzschwämme oder Tücher, welche die Oberfläche verkratzen könnten.

REINIGUNG UND PFLEGE



REINIGEN DER AUFFANGWANNE

Die Auffangwanne ist regelmässig zu entnehmen, entleeren und zu reinigen, insbesondere jedes Mal dann, wenn die Anzeige «Empty Me!» erscheint.

Entfernen Sie das Gitter, die Unterteilung und die Anzeige «Empty Me!» von der Auffangwanne. Entsorgen Sie den getrockneten Kaffeesatz mit dem Hausabfall. Reinigen Sie die Auffangwanne mit warmem Spülwasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen. Die Anzeige «Empty Me!» lässt sich durch Ziehen nach oben aus den seitlichen Halterungen entnehmen.

Das Unterteil und die Abdeckung der Auffangwanne sind spülmaschinenfest.



REINIGEN DER AUFFANGWANNE

Die Ablageschale befindet sich hinter der Auffangwanne und lässt sich mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen (Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungswerkzeuge, welche die Oberfläche verkratzen könnten).

AUFBEWAHREN DER MASCHINE

Vor dem Einlagern der Maschine die Taste POWER auf OFF schalten, den Schalter für die Dampferzeugung auf OFF drehen und den Netzstecker ziehen.

Leeren Sie Bohnenbehälter, Wasserbehälter und Auffangwanne.

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Setzen Sie alles Zubehör an Ort und Stelle ein oder verstauen Sie es in der Ablageschale.

Aufrecht lagern und keine anderen Gegenstände auf der Maschine ablegen.

WARNUNG:

WARNUNG: TAUCHEN SIE WEDER DAS NETZKABEL NOCH DEN NETZSTECKER ODER DAS GERÄT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN. WÄHREND DES ENTKALKENS DARF DER WASSERBEHÄLTER WEDER ENTFERNT WERDEN NOCH VOLLSTÄNDIG LEER LAUFEN.

REINIGUNG UND PFLEGE

Nur das optimal aufeinander abgestimmte Zusammenspiel von Kaffee und Maschine garantiert ein absolutes Spitzenergebnis.

Die SOLIS BARISTA PRO Espressomaschine wird allerhöchsten Ansprüchen gerecht und garantiert Ihnen eine konstant perfekte Kaffeequalität. Damit diese nicht gemindert wird, sind einige wenige Punkte zu beachten.

Verwendung von Kaffeeportionen («Pads» oder «Pods»)

- Bitte verwenden Sie keine «harten» Portionen. Diese werden auch «E.S.E-Pads» genannt. In aufwändigen Tests haben sich zum Beispiel die weichen Portionen «cremino espresso cialda» von Chicco d»Oro als für diese Maschine sehr geeignet herausgestellt. Achten Sie bitte darauf, dass Sie diese Portionen mit dem gewölbten Teil nach unten in den 1-Tassen-Siebeinsatz einlegen. Sie erhalten diese Portionen unter der Best.-Nr. 992.09 (24 Portionen) oder 992.30 (100 Portionen) bei www.solis-mail.ch, Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890 (Versand nur innerhalb der Schweiz).
- Kaffeeportionen dürfen nur mit dem 1-Tassen-Siebeinsatz verarbeitet werden. Nie den 2-Tassen-Siebeinsatz verwenden.
- Drücken Sie die Kaffeeportion gut in den 1-Tassen-Siebeinsatz hinein und ziehen Sie den Siebhalter gut fest (bis zum Anschlag).

Verwendung von gemahlenem Bohnenkaffee

- In den Siebeinsätzen können sich Kaffeereste ablagern. Damit ein optimaler Durchfluss gewährleistet bleibt, müssen diese Siebeinsätze vorschriftsgemäss gereinigt werden. Beachten Sie bitte in diesem Zusammenhang das Kapitel «Reinigung und Pflege».

Entkalken der Maschine

- Der im Wasser enthaltene Kalk lagert sich in der Maschine ab und beeinträchtigt nicht nur die Kaffeequalität sondern vermindert auch die Lebensdauer der Maschine. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine in regelmässigen Abständen zu entkalken. Auch dazu finden Sie im Kapitel «Reinigung und Pflege» weitere Informationen.

Brauchen Sie Hilfe?

- Die SOLIS BARISTA PRO ist ein extrem zuverlässiges Gerät und wird Ihnen bei richtiger Handhabung und Pflege viel Freude bereiten. Sollten Sie trotzdem einmal eine Frage zur Bedienung dieser Maschine haben, sind wir unter der Telefonnummer 044 874 64 14 (nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz) gerne für Sie da und stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Bei eingeschalteter Maschine blinkt die Leuchtanzeige für Dampf	Dampfdrehschalter nicht in der Position STANDBY	Drehen Sie den Dampfdrehschalter auf «STAND-BY». Die Maschine beginnt mit der normalen Aufheizphase.
Kaffee läuft nicht durch	Maschine ist nicht eingeschaltet oder der Netzstecker nicht eingesteckt	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt und die Taste POWER auf ON steht.
	Wasserbehälter ist leer	Siehe Seite 35, «Wasserbehälter füllen».
	Kaffee zu fein gemahlen	Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 37, «Mahlgrad einstellen.
	Zu viel Kaffee im Filtereinsatz	Siehe Seite 37 «Mahlmenge einstellen».
	Kaffee ist zu stark angedrückt	Siehe Seite 38, «Kaffeepulver anpressen».
	Filtereinsatz verstopft	Reinigen Sie die Filter. Siehe Seite 47 «Filter reinigen».
Kaffee läuft zu schnell durch	Kaffee zu grob gemahlen	Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 37, «Mahlgrad einstellen.
	Zu wenig Kaffee im Filtereinsatz	Siehe Seite 37, «Mahlmenge einstellen».
	Kaffeemehl nicht genug verdichtet	Siehe Seite 38, «Kaffeepulver anpressen».
Kaffee ist kalt	Tassen nicht vorgewärmt	Tassen vorwärmen. Siehe Seite 35, «Tassen vorwärmen».
	Milch nicht heiss genug (für Cappuccino oder Caffè Latte)	Wenn der Boden der Kanne so heiss ist, dass man ihn nicht mehr anfassen kann, ist die Temperatur richtig. Siehe Seite 42, «Die Kunst des Milchaufschäumens».

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Crema	Kaffee nicht genug verdichtet	Siehe Seite 38, «Kaffeepulver anpressen».
	Kaffee zu grob gemahlen	Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 37, «Mahlgrad einstellen».
	Kaffeemehl nicht frisch	Alte Bohnen durch frisch geröstete oder gemahlenen Kaffee ersetzen. Gemahlener Kaffee sollte nicht länger als eine Woche aufbewahrt werden.
	Filtereinsatz verstopft	Verwenden Sie die feine Nadel im Reinigungswerkzeug, um die Löcher zu säubern. Siehe Seite 51, «Filter reinigen».
Maschine gibt während des Betriebs oder beim Milchaufschäumen Pumpgeräusche von sich	Die Pumpe der Maschine läuft im normalen Betrieb mit 15 bar	Kein Eingreifen erforderlich, da dies zum normalen Betrieb der Maschine gehört.
Kaffee läuft am Siebträger herunter	Siebträger nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt	Siehe Seite 39, «Siebträger einsetzen».
	Kaffeerückstände am Rand des Filtereinsatzes	Kaffeerückstände vom Rand des Filtereinsatzes entfernen, um das richtige Einsetzen in den Brühkopf sicherzustellen.
	Zu viel Kaffee im Filtereinsatz	Siehe Seite 37, «Mahlmenge einstellen».
	Kaffeemehl zu stark verdichtet	Siehe Seite 38, «Kaffeepulver anpressen».
	Falscher Filter für die verwendete Kaffeemenge	Vergewissern Sie sich, dass Sie den kleinen Filtereinsatz für 1 Tasse Kaffee und den grossen Filtereinsatz für 2 Tassen verwenden

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger	Kein oder zu wenig Wasser im Behälter Kaffee zu fein gemahlen Maschine durch mineralische Ablagerungen verstopft	Siehe Seite 35, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen». Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 37, «Mahlgrad einstellen». Maschine entkalken. Siehe Seite 48, «Entkalken».
Maschine macht ein lautes und andauerndes Pumpgeräusch	Wasserbehälter ist leer Wasserbehälter ist nicht richtig eingerastet	Siehe Seite 35, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen». Siehe Seite 35, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen».
Kein Dampf	Maschine ist nicht eingeschaltet Wasserbehälter ist leer Dampfdrehschalter nicht in der Position STEAM Dampflanze verstopft	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt und die Taste POWER auf ON steht. Siehe Seite 35, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen». Drehen Sie den Schalter auf STEAM. Verwenden Sie die feine Nadel im Reinigungswerkzeug, um die Düse zu säubern. Falls das nichts nützt, verwenden Sie die mittlere Bohrung im Reinigungswerkzeug, um die Düse abzuschrauben. Siehe Seite 50, «Reinigung und Pflege».
Milch nach dem Aufschäumen nicht cremig	Nicht genug Dampf Milch nicht frisch und kalt	Dampflanze verstopft. Siehe Seite 50, «Reinigung und Pflege». Kalte, frische Milch verwenden. Siehe Seite 42, «Die Kunst des Milchaufschäumens».

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine funktioniert nicht	Das Gerät ist eingeschaltet, doch die Maschine funktioniert nicht	Womöglich wurde wegen Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks die Sicherheitsabschaltung aktiviert. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie 30-60 Minuten abkühlen
Kein Kaffeemehl aus dem Mahlwerk	Keine Bohnen im Behälter	Behälter mit Bohnen füllen
Mahlwerk startet nicht bei Betätigen des Mikroschalters Die Leuchten «Filter Size» leuchten abwechselnd auf	Sicherheitsverriegelung des Behälters offen (Behälter nicht richtig verriegelt)	Behälter abnehmen, auf Rückstände kontrollieren und wieder in der richtigen Position verriegeln
Zu viel/wenig Kaffeemehl gelangt in den Filtereinsatz	Mengeneinstellung entspricht nicht dem gewählten Mahlgrad	Drehen Sie am Schalter GRIND AMOUNT, um die Menge einzustellen
Zu viel/wenig Espresso gelangt in die Tasse	Mahlmenge oder Mahlgrad müssen geändert werden	Setzen Sie die Maschine auf die Standardeinstellungen zurück oder wiederholen Sie die Programmierung der Kaffeedosierung

ENTSORGUNG



EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC
Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

SOLIS behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Von der Bohne zum Espresso
In weniger als einer Minute



Beans on Board
Kegelmahlwerk



Bedarfsgerechtes Mahlen
Voreingestellte Menge oder
nach individuellem Geschmack



Programmierbare Menge
Kaffee ganz nach Ihren Wünschen



Hochdruckpumpe
Made in Italy

Solis of Switzerland AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Januar 2014

SINCE 1908

Solis

BARISTA PRO

Machine à espresso programmable
avec moulin




Solis
LESS
DUAL WALL
MORE
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
PRESSURE
PROGRAM
SINGLE
DOUBLE
CLEANING
STEAM
PUSH TO GRIND
INSERT
LOCK

TABLE DES MATIÈRES

En optant pour la nouvelle machine à espresso SOLIS BARISTA PRO, vous avez fait le bon choix.

Familiarisez-vous avec votre machine

F

LA MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

Un café fraîchement moulu est l’un des quatre facteurs décisifs dans la préparation d’une boisson pleine d’arôme. Cette caractéristique de qualité est souvent désignée comme l’un des «quatre principes» de la préparation d’un espresso. Les autres sont le moulin, la machine à espresso et Barista.

Le degré et le type de torréfaction sont une question de goût personnel. Ce qui est certain, en revanche, c’est que des grains de café torréfiés et stockés entiers dans les règles de l’art donnent au café beaucoup plus de goût, d’arôme et de corps qu’un café déjà moulu.

Une fois moulu, le café en poudre perd rapidement son arôme et ne donne plus à la longue qu’un café clair, qui ne génère qu’une fine épaisseur de crème.

Jason Chan
Barista de l’année 2005 de Melbourne

C’est à partir de ces connaissances générales que Solis a conçu la machine à espresso BARISTA PRO avec un moulin intégré doté d’un dispositif de dosage. Vous moulez exactement la quantité de café qu’il vous faut pour un espresso et la machine à espresso BARISTA PRO vous garantit un arôme frais et entier.



CHEZ SOLIS, LA SECURITE PASSE AVANT TOUT

Solis est une entreprise très consciente de la sécurité. Nous concevons et fabriquons nos produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue leur sécurité. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre notamment les précautions suivantes:

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES POUR VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

- Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le.
- Enlevez et mettez au rebut tout matériau d'emballage et publicitaire ainsi que toutes les étiquettes de votre machine à espresso SOLIS BARISTA PRO.
- Pour écarter tout risque d'étouffement des enfants, enlevez et mettez au rebut la protection de la fiche d'alimentation de cet appareil.
- Ne placez pas la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO en fonctionnement à proximité du bord d'une table. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- Ne placez pas la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO sur l'égouttoir d'un évier.
- Ne placez pas votre machine à espresso SOLIS BARISTA PRO sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni près d'un four allumé.
- Assurez-vous que la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO est correctement montée avant de la brancher à une prise de courant et de la mettre en marche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour foncti-onner avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Utilisez uniquement les accessoires livrés avec la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO.
- Ne faites pas fonctionner la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO autrement que conformément au présent manuel.
- N'allumez pas le moulin avant d'avoir placé au préalable le couvercle sur le récipient pour café en grains.
  Tenir doigts, mains, cheveux, vêtements et outils à distance du récipient pendant le fonctionnement.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau du robinet froide. N'utilisez pas d'autres liquides.
- N'allumez jamais la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO sans eau dans le réservoir d'eau.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien en place dans le groupe d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'infusion car la machine se trouve sous pression.
- Ne bougez pas la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO tant qu'elle est en marche.
- Ne laissez pas la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO en fonctionnement sans surveillance.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Laissez tout d'abord refroidir la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO avant de la transporter ou de la nettoyer.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses à café à préchauffer sur la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO.
- Eteignez toujours la machine à espresso SOLIS BARISTA PRO tout d'abord à l'aide de l'interrupteur principal. Avant de bouger l'appareil, de le nettoyer ou de le ranger, de même que pour le démonter ou re-monter, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Maintenez l'appareil et les accessoires dans un bon état de propreté. Consultez les instructions de nettoyage figurant dans le présent manuel.

CHEZ SOLIS, LA SECURITE PASSE AVANT TOUT

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant toute utilisation.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre depuis un coin de table ou d'un appui de fenêtre, ni entrer en contact avec une surface très chaude, ni se nouer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ayant peu d'expérience et de faibles connaissances, à moins qu'elles n'aient été instruites par une personne responsable de leur sécurité et qu'elles se soient sous la surveillance de celle-ci.
- Il convient de surveiller les enfants de façon à garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Examinez régulièrement l'appareil. Cessez d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé(e). Apportez la machine au centre de service Solis agréé le plus proche pour examen et/ou réparation.
- Seul un centre de service Solis agréé est autorisé à exécuter tout autre entretien que le nettoyage.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Ne vous en servez pas pour d'autres buts. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en déplacement. Ne vous en servez pas non plus à l'extérieur. Une utilisation non-conforme peut entraîner des dommages.
- Pour garantir une protection addition-nelle, il est recommandé d'utiliser un dispositif à courant différentiel résiduel (adaptateur de sécurité) avec un courant électrique de service résiduel nominal qui ne soit pas supérieur à 30 mA. Faites appel à votre électricien pour obtenir des conseils de professionnel

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, et pas à une utilisation professionnelle.

AVERTISSEMENT:
DEROULER COMPLETEMENT LE CORDON D'ALIMENTATION AVANT TOUTE UTILISATION.

CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

MOULIN CONIQUE INTEGRES

Le moulin conique intégré vous permet de préparer chaque espresso avec la bonne quantité de café fraîchement moulu – garant d'une saveur parfaite.

Le moulin a été spécialement harmonisé avec les autres fonctions de la machine à espresso BARISTA PRO.

DEGRE DE MOUTURE REGLABLE

Il est possible de régler plus ou moins finement le degré de mouture (GRIND SIZE) à l'aide d'une molette, pour un plaisir de café optimal.

Le réglage du degré de mouture fait que les disques du moulin sont soit rapprochés de manière à obtenir une poudre finement moulue, soit éloignés pour obtenir un degré de mouture un peu plus grossier.

Vous trouverez d'autres informations à ce sujet page 97 au chapitre «DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE».

QUANTITE DE CAFE MOULU PREREGLEE – POUR UNE OU DEUX TASSES

Cette fonction permet de moudre automatiquement la quantité de café nécessaire pour une ou deux tasses. En fonction du degré de mouture de la poudre, il est possible de procéder à un réglage fin à l'aide de la molette.

La portion pour une ou deux tasses peut aisément être augmentée ou réduite au gré des goûts de chacun.

Vous trouverez d'autres informations à ce sujet page 97 au chapitre «DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE».







F

CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

DU MOULIN DIRECTEMENT DANS LE PORTE-FILTRE

La machine à espresso BARISTA PRO dispose d'un support intégré pour le porte-filtre, permettant au café fraîchement moulu de passer directement du moulin au filtre. Grâce à ce dispositif, vous pouvez faire autre chose en attendant que le porte-filtre se remplisse de la bonne quantité de café fraîchement moulu.

Un microcontact intégré permet de démarrer et de stopper la fonction de mouture en appuyant simplement contre le porte-filtre.

Insérez le porte-filtre dans le dispositif et poussez-le légèrement en direction de la machine afin d'activer la fonction de mouture.

PRESSE-MOUTURE INTEGRE

Le presse-mouture intégré sert à tasser uniformément le café fraîchement moulu dans la cartouche filtrante. Si nécessaire, le presse-mouture peut également être démonté et utilisé manuellement.



Porte-filtre dans le dispositif de maintien



Presse-mouture dans la machine



Presse-mouture démonté pour une utilisation manuelle

CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

RÉGLAGE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

La technologie digitale Solis assure un réglage précis de la température de manière à ce que votre espresso puisse déployer tout son arôme.

GÂTEAU DE FILTRATION SEC

La fonction «Gâteau de filtration sec» élimine par le biais d'une électrovanne l'excédent d'eau contenu dans le café moulu. Ce processus s'effectue après la préparation du café, tant que le porte-filtre se trouve encore dans le groupe d'infusion. Il se forme alors un «gâteau de filtration sec», que l'on élimine aisément et proprement.

FONCTION DE PROGRAMMATION

La machine à espresso s'utilise soit manuellement, soit à l'aide d'une fonction de programmation intelligente qui peut être réglée selon les préférences de chaque utilisateur.



AFFICHAGE DE PRESSION DE L'ESPRESSO

L'affichage de pression de l'espresso permet d'obtenir la force de pression optimale. Est alors mesurée la pression avec laquelle l'eau est comprimée à travers le café en poudre dans le porte-filtre.

ZONE «ESPRESSO» IDÉALE

Lorsque l'aiguille du manomètre se trouve dans la zone «espresso» pendant l'écoulement du café, l'espresso est préparé avec la pression optimale. Une fois terminé, le café doit présenter une généreuse couche de crème fine et uniformément dorée. Vous trouverez d'autres informations à ce sujet dans le Manuel de l'espresso.



CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

ZONE DE SOUS-EXTRACTION

Si l'aiguille se trouve dans la zone inférieure pendant la préparation de l'espresso, cela indique que celui-ci s'écoule avec trop peu de pression, ce qui le rend «sous-extrait». Ceci se produit lorsque l'eau passe trop vite à travers le café moulu à l'intérieur du filtre. L'arôme optimal ne peut alors pas être extrait, le café est insipide et ne génère pas cette couche de crème fine qu'on lui connaît. D'autres causes possibles d'un café sous-extrait: la mouture est trop grossière et/ou il n'y a pas suffisamment de café dans le filtre et/ou il n'a pas été suffisamment tassé.



ZONE DE SUR-EXTRACTION

Si l'aiguille se trouve dans la zone supérieure pendant la préparation de l'espresso, cela indique que celui-ci s'écoule avec trop de pression, ce qui le rend «sur-extrait». Ceci se produit lorsque l'eau passe trop lentement à travers le café moulu à l'intérieur du filtre. Le café est foncé et amer, avec une couche de crème tachée et irrégulière. D'autres causes possibles d'un café sur-extrait: la mouture est trop fine et/ou il y a trop de café dans le filtre et/ou il a été trop tassé.



BUSE VAPEUR PROFESSIONNELLE

La buse vapeur pivotante en acier inoxydable avec auxiliaire de moussage se met aisément dans la position optimale pour faire mousser le lait. Le bras pivotant est équipé d'une rotule professionnelle tournant à 360°.



CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

DUAL WALL CREMA SYSTEM FILTER MODERNES – «SIMPLE ET EFFICACE»

Les Dual Wall Crema System Filter ultra-modernes ont été conçus pour ralentir l'écoulement de l'eau pendant le processus d'infusion. L'extraction s'effectue ainsi avec une pression idéale et génère une couche de crème parfaite.
Le système DUAL WALL est adapté aux cartouches filtrantes tant pour le café moulu emballé sous vide que pour la poudre fraîchement moulue.



FILTRES A PAROI SIMPLE – «DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE»

Les cartouches filtrantes à paroi simple conviennent uniquement pour le café fraîchement moulu. Elles ne ralentissent pas l'écoulement de l'eau. C'est pourquoi il faut un peu d'expérience en matière de degré de mouture, de quantité et de force de pression pour obtenir le résultat escompté.

Mais lorsque l'on sait utiliser ces cartouches filtrantes, elles offrent un «PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE» afin de préparer une multitude d'espressos différents.



FONCTIONS D'ECONOMIE D'ENERGIE

Lorsque la machine à espresso BARISTA PRO est inutilisée pendant plus de ca. 60 minutes, elle passe automatiquement en mode «économie d'énergie». Elle s'éteint automatiquement au bout de deux heures à compter de ce moment-là. En mode «économie d'énergie», la machine consomme moitié moins d'énergie qu'en mode «Standby».

En mode «économie d'énergie», seul le contour de la touche POWER clignote lentement. Les contours de toutes les autres touches sont éteints.

Pour activer la machine en mode «économie d'énergie», appuyez simplement sur une touche quelconque, excepté sur la touche POWER. Le contour de la touche POWER s'allume alors et clignote, tandis que la machine chauffe à la température de service. Dès que la bonne température est atteinte, les contours de toutes les touches sur le panneau de commande s'allument.

Pour éteindre la machine en mode «économie d'énergie», appuyez une fois sur la touche POWER.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO



FILTER SIZE
Filtre SINGLE ou DOUBLE au choix

TÉMOIN LUMINEUX POUR FILTRE SIMPLE OU DOUBLE
S'allume pour indiquer si le filtre simple ou le filtre double a été choisi

GRIND SIZE
Fin pour cartouches filtrantes à paroi simple ou gros pour cartouches filtrantes à double paroi

POWER
Le contour s'allume lorsque la touche POWER est sur «On»

GRIND AMOUNT
Réglage de la quantité de café fraîchement moulu qui est versé par portions dans le filtre

PRESSE-MOUTURE INTÉGRÉ / AMOVIBLE
Pour un tassement professionnel

DISPOSITIF DE MAINTIEN
Insérer le porte-filtre dans le support et verser le café fraîchement moulu directement dans le filtre

PLAQUE POUR LE PRÉCHAUFFAGE DES TASSES

STEAM
Le témoin s'allume lorsque la fonction vapeur est sélectionnée

CLEAN ME
Le témoin s'allume lorsqu'un nettoyage est nécessaire

GROUPE D'INFUSION
Insertion aisée du porte-filtre

ENORMÉMENT DE PLACE POUR LES GRANDES TASSES

RÉCIPIENT AMOVIBLE POUR MARC DE CAFÉ HUMIDE ET SEC

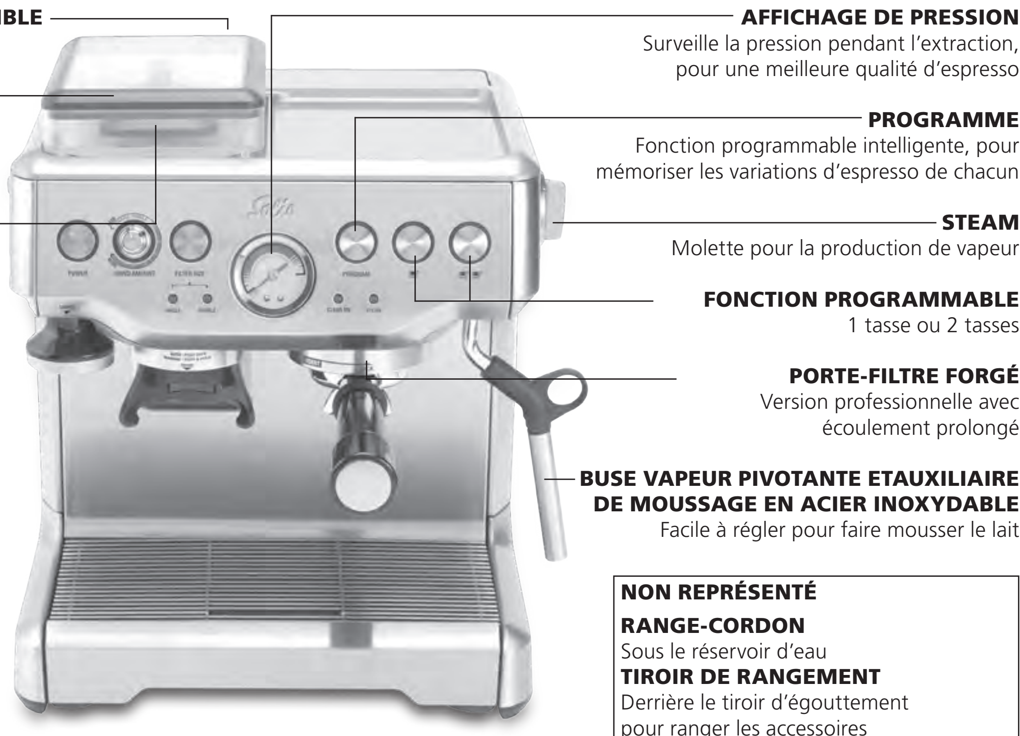
AFFICHAGE TIROIR D'ÉGOUTTEMENT PLEIN

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

RÉSERVOIR D'EAU DE 2 LITRES AMOVIBLE
A remplir par le dessus

RÉCIPIENT POUR CAFÉ EN GRAINS: CAPACITÉ 230 G
Le système de verrouillage permet de retirer le récipient sans le vider au préalable

MOULIN CONIQUE
Réglable pour obtenir une mouture parfaite



AFFICHAGE DE PRESSION
Surveille la pression pendant l'extraction, pour une meilleure qualité d'espresso

PROGRAMME
Fonction programmable intelligente, pour mémoriser les variations d'espresso de chacun

STEAM
Molette pour la production de vapeur

FONCTION PROGRAMMABLE
1 tasse ou 2 tasses

PORTE-FILTRE FORGÉ
Version professionnelle avec écoulement prolongé

BUSE VAPEUR PIVOTANTE ETAUXILIAIRE DE MOUSSAGE EN ACIER INOXYDABLE
Facile à régler pour faire mousser le lait

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires:
Pot en acier inoxydable
Cuillère de mesure / presse-mouture
Mode d'emploi succinct
Manuel de l'espresso
Interprétation de l'affichage de pression pour des résultats toujours corrects
Cartouches filtrantes à paroi simple
«Du plaisir pour toute une vie»
Système Dual Wall Crema moderne
Une couche de crème parfaite – «simple et efficace»
Auxiliaires de nettoyage:
Appareil de nettoyage/pinceau
Clé à six pans
Instructions de nettoyage

NON REPRÉSENTÉ

RANGE-CORDON
Sous le réservoir d'eau
TIROIR DE RANGEMENT
Derrière le tiroir d'égouttement pour ranger les accessoires

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

AUTRES CARACTERISTIQUES

Pompe 15 bars
Fabrication et design italiens

Réglage précis de la température
Technologie Solis digitale pour un espresso riche en arôme grâce au réglage précis de la température

Spirale chauffante avec serpentin de refroidissement intégré en acier inoxydable
Pour une température de l’eau réglée avec précision

Fonction de préinfusion
Pour l’extraction et la répartition optimales de l’eau dans le café moulu

Fonction de rinçage automatique
Pour une température optimale lors de la préparation du café

Gâteau de filtration sec
Elimine l’excédent d’eau de la cartouche filtrante après l’extraction

Tête d’ébouillantage plane
Pour une répartition uniforme de l’eau dans le café moulu



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lorsque vous déballez votre machine à espresso SOLIS BARISTA PRO, son tiroir d'égouttement, son réservoir d'eau et son tiroir de rangement sont déjà en place. Le tiroir d'égouttement se trouve dans le socle sur l'avant de la machine. Le réservoir d'eau se trouve à l'arrière de la machine. Le tiroir de rangement est situé derrière le tiroir d'égouttement dans le socle de la machine. Tiroir d'égouttement, réservoir d'eau et tiroir de rangement sont faciles à enlever et à remettre.

Après le déballage, le récipient pour café en grains se trouve sur le tiroir d'égouttement.

Avant de mettre l'emballage au rebut, assurez-vous que vous avez sorti toutes les pièces et accessoires de la boîte.

Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage non abrasif. Les rincer et les essuyer soigneusement.

Nettoyez le boîtier, le récipient pour café en grains et le tiroir d'égouttement avec un chiffon doux et humide, puis essuyez bien les différents éléments. Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ni la fiche d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.

NOTE:

ne laver aucun élément ou accessoire de la machine au lave-vaisselle.



F

INSTALLATION DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

ETAPE 1

Insérez le tiroir de rangement dans le socle de la machine et poussez-le vers l'arrière. Le tiroir de rangement accueille avec suffisamment de place l'appareil de nettoyage, le pinceau, la clé à six pans, le filtre en acier inoxydable, la cuillère de mesure / le presse-mouture, le mode d'emploi et les instructions de nettoyage, lesquels sont toujours à portée de main si nécessaire.

ETAPE 2

Insérez le dispositif d'affichage «Empty Me!» dans le tiroir d'égouttement et posez le couvercle par-dessus. Placez la grille au-dessus du couvercle. Poussez ensuite le tiroir d'égouttement dans le socle de la machine jusque devant le tiroir de rangement.

ETAPE 3

Installez le réservoir d'eau vide et enclenchez-le.







INSTALLATION DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

ETAPE 4

Installez le récipient pour café en grains et tournez la molette de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

NOTE:

avant chaque utilisation, il est conseillé de faire passer une fois uniquement de l'eau, c'est-à-dire de ne pas utiliser de café. Ceci permet de garantir un préchauffage optimal de la machine. Reportez-vous à ce sujet au, chapitre «DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE» page 95.



F

SORTES DE CAFÉ

SORTES DE CAFÉ

ESPRESSO

Pour préparer un espresso au goût intense et aromatique ou un «petit noir», comme on l'appelle également, il faut 8 grammes de café en poudre. On le sert dans une petite tasse ou un verre d'une contenance de 30 ml environ.

NOIR LONG

Un noir long se compose en général d'une ou deux portions d'espresso auxquelles on ajoute de l'eau selon les préférences.

CAFÉ CRÈME

Une portion d'espresso servie dans une tasse avec du lait chaud et une fine couche de mousse de lait crémeuse.







SORTES DE CAFÉ

CAFFÈ LATTE CLASSIQUE

Le café traditionnel du petit déjeuner italien et français est généralement accompagné d'un pain au chocolat ou de pâtisseries sucrées. Pour le mélange à base de 1/3 d'espresso et de 2/3 de lait, on utilise une portion de café en poudre. Le tout est complété par du lait chaud jusqu'au bord du verre pour obtenir une consistance crémeuse et une couronne de mousse parfaite.

CAPPUCCINO

Le véritable cappuccino est servi tiède et se compose de 1/3 d'espresso, de 1/3 de lait chaud et de 1/3 de mousse crémeuse.

Pour plus de raffinement, couvrir une moitié de la tasse et saupoudrer l'autre moitié de chocolat en poudre.

CAFFÈ MACCHIATO

Une portion d'espresso servie dans une tasse d'une contenance de 70 ml, avec une touche de mousse de lait crémeuse pour couronner le tout.







SORTES DE CAFÉ

CAFFÉ MOCHA

Un verre de lait mousseux avec une touche de sirop de cacao ou de chocolat et une portion d'espresso. Le tout est orné de vermicelles au chocolat noir.

ESPRESSO AFFOGATO

L'irrésistible tentation sucrée se compose d'une boule de glace à la vanille de premier choix plongée dans un espresso et arrosée à discrétion de votre liqueur préférée. Pour un effet sensationnel, servir la glace dans un verre de Martini et l'espresso dans une tasse séparée afin de le verser dessus.

CON PANNA

La variante chic du café viennois classique avec de la crème. Dans une tasse d'une contenance de 90 à 120 ml, versez un double espresso orné d'une couche de crème fouettée. Saupoudrer de cannelle en poudre et servir immédiatement.







PROPOSITIONS DE RECETTES

DESSERTS

PROPOSITIONS DE RECETTES

DESSERTS

PUDDING A LA VANILLE, AUX FRAMBOISES FRAICHES ET A L'ESPRESSO

Pour 6 personnes

750 ml de crème
¾ de tasse de sucre
2 gousses de vanille coupées en long
1 cs de gélatine
1 corbeille de framboises fraîches
1 cs supplémentaire de sucre
¾ de tasse d'espresso fort refroidi

1. Mettre la crème, le sucre et les gousses de vanille dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen sans cesser de remuer. Retirer les gousses de vanille.
2. Ajouter la gélatine et remuer sans arrêt avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Répartir régulièrement le pudding dans 6 verres de 150 ml. Réserver au frais pendant au moins 3 heures ou jusqu'à ce que le pudding devienne ferme.
4. Déposer les framboises dans un plat de taille moyenne, saupoudrer de sucre et écraser légèrement avec une fourchette.
5. Faire couler le café froid sur les framboises sucrées, recouvrir et placer à nouveau au réfrigérateur.
6. Lorsque le pudding est devenu ferme, garnir avec le mélange de framboises et de café.
7. Servir immédiatement avec un café frais.

TIRAMISU

Pour 4 personnes

1 ½ tasse de mascarpone
1 ¼ tasse de crème
2 ½ cs de sucre glace
½ tasse d'espresso fort refroidi
½ tasse de Tia Maria ou d'une autre liqueur de café
16 biscuits à la cuillère
Cacao en poudre pour le saupoudrage

1. Verser le mascarpone, la crème et le sucre glace dans un grand saladier. Battre jusqu'à ce que la masse devienne ferme et crémeuse. Réserver.
2. Verser le café et la liqueur dans une coupe plate. Plonger plusieurs biscuits à la cuillère dans le mélange jusqu'à ce qu'ils soient uniformément imbibés de café.
3. Disposer la moitié des biscuits à la cuillère au fond de 4 coupes à dessert ou verres. Recouvrir avec la moitié de la crème. Disposer à nouveau le reste 4. Saupoudrer uniformément de cacao en poudre et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
5. Présenter avec des fruits frais et un espresso fraîchement préparé.

PROPOSITIONS DE RECETTES

DESSERTS

MUFFINS AU CAFE, A LA CANNELLE ET AUX NOIX

Pour 12 personnes

2 ½ tasses / 375 g de farine
2 cc de poudre à lever
1 cc de cannelle en poudre
¾ de tasse de sucre
1 tasse de crème aigre
2 œufs de 60 g
1 cc de zeste de citron râpé
1/3 de tasse d'huile d'olive
¾ de tasse d'espresso fort refroidi
1 tasse de noix grossièrement hachées

1. Tamiser la farine, la poudre à lever et la cannelle dans un grand saladier et ajouter le sucre.
2. Verser la crème aigre, les oeufs, le zeste de citron râpé, l'huile d'olive et l'espresso dans un saladier de taille moyenne et bien mélanger.
3. Mélanger la crème et les noix avec les ingrédients tamisés. Ne pas fouetter trop énergiquement.
4. Répartir régulièrement la préparation dans 12 moules à muffins légèrement graissés et tapissés de papier-cuisson, et remplir aux 2/3.
5. Placer dans le four préchauffé à 180° C pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient cuits.
6. Servir chaud ou laisser refroidir et recouvrir d'un glaçage au café. Délicieux avec un cappuccino ou un Cafe Latte.

GLAÇAGE AU CAFE

2 tasses de sucre glace tamisé
1 cs de beurre ramolli
¼ de tasse d'espresso fort, chaud

1. Verser le sucre glace, le beurre et la moitié du café dans un saladier, bien mélanger et ajouter progressivement le reste de café jusqu'à obtenir une consistance facile à tartiner.

BARISTA PRO

Machine à espresso programmable
avec moulin



Utilisation

Machine à espresso BARISTA PRO

F


DUAL WALL
MORE
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE
DOUBLE
PRESSURE
PROGRAM
CLEAN ME
STEAM
PUSH TO GRIND
LOCK

LA MACHINE À ESPRESSO SOLIS BARISTA PRO

Chez Solis, nous savons que les amateurs de café apportent un grand soin à la préparation d'un succulent café. Ils s'exercent avec les arômes et adaptent le degré de mouture des grains et le tassement pour atteindre le plaisir parfait de l'espresso. Avec la machine à espresso BARISTA PRO et son moulin intégré, la préparation d'un espresso frais et parfait est réussie à coup sûr.

Pourquoi le café fraîchement moulu est-il vraiment meilleur? La formule magique réside dans l'arôme. Une fois moulu, le café ne reste véritablement frais que quelques minutes. C'est pourquoi il est préférable de le moudre juste avant la préparation. Avec la machine à espresso BARISTA PRO, vous êtes le Barista et approfondissez l'art de préparer les espressos maison.

Bonne utilisation!



F

UTILISATION

UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

Veuillez respecter les consignes de sécurité aux pages 65 et 66.

F

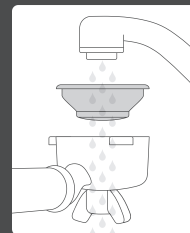
UTILISATION

SIMPLE ET EFFICACE

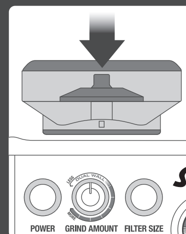
La machine à espresso BARISTA PRO est équipée de cartouches filtrantes à double paroi pour la préparation d'une ou deux tasses. Les cartouches filtrantes sont conçues de façon à ralentir la vitesse d'écoulement de l'eau lors de l'infusion et produire ainsi une crème intense et dorée. Les cartouches filtrantes à double paroi sont adaptées tant pour le café moulu emballé sous vide que pour la poudre fraîchement moulue. Ces cartouches filtrantes permettent de réussir très facilement la préparation d'un délicieux espresso.

1
Avant la première utilisation

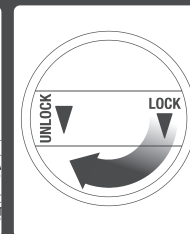

Rincer le réservoir d'eau


Nettoyer le porte-filtre et le filtre

2
Installer le récipient pour café en grains



Mettre le récipient en place



Verrouiller le récipient

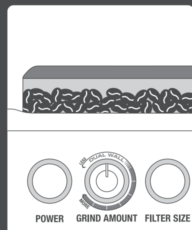


Remplir de grains

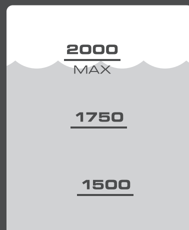
F

SIMPLE ET EFFICACE

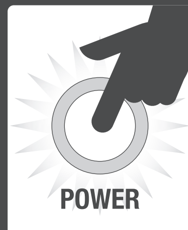
3
A vérifier avant chaque utilisation



Le récipient contient-il du café en grains?



Le réservoir d'eau est-il rempli?

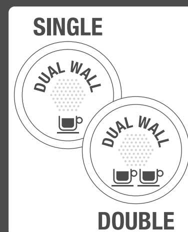


Allumer l'appareil

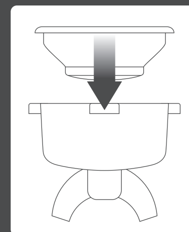


Phase de chauffage

4
Préparation d'espresso

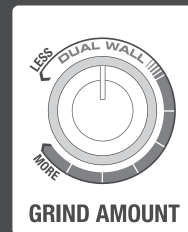


Choisir la taille du filtre

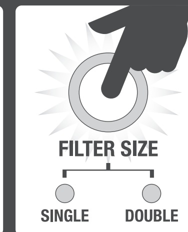

Mettre le porte-filtre en place



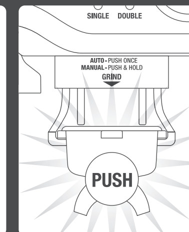
Régler le degré de mouture sur Dual Wall



Régler la quantité de café sur Dual Wall



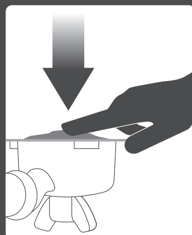
Choisir la taille du filtre



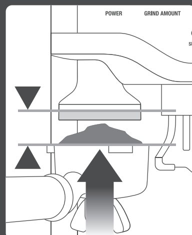
Mouture: démarrage et arrêt automatiques

SIMPLE ET EFFICACE

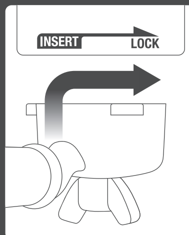
4 Préparation d'espresso (suite)



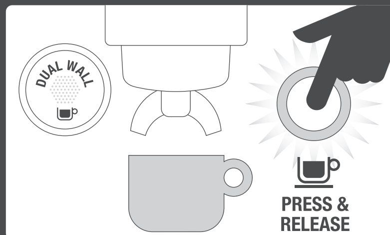
Aplanir le café moulu



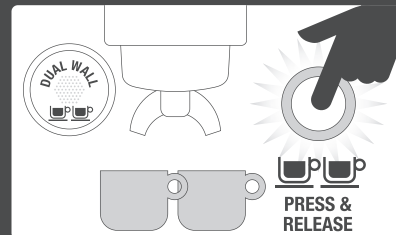
Tasser le café moulu



Mettre le porte-filtre en place

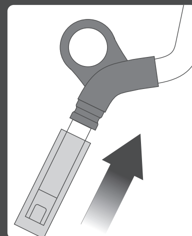


Préparer 1 tasse pour 1 espresso ou

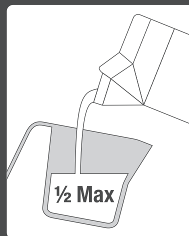


2 tasses pour 2 espressos

5 Faire mousser le lait



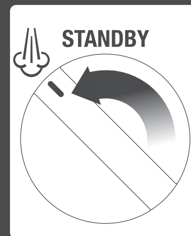
Mettre l'auxiliaire de moussage en place



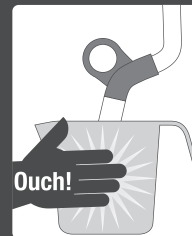
Remplir le pot au maximum jusqu'à la moitié



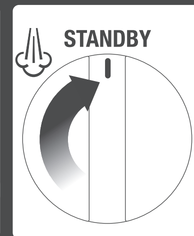
Poser le pot sur le tiroir d'égouttement



Mettre la vapeur en marche



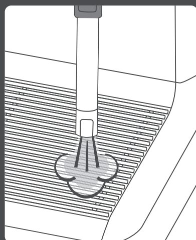
Faire mousser jusqu'à ce que le lait soit chaud

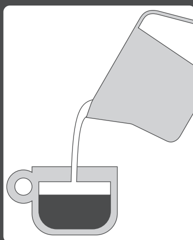


Arrêter la vapeur

SIMPLE ET EFFICACE

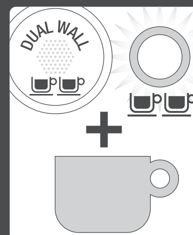
5 Faire mousser le lait (suite)


Activer le jet de vapeur pour éliminer les restes de lait


Verser le lait


Savourer l'espresso!

Recherche d'erreurs

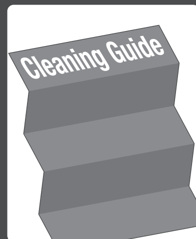


Espresso trop léger?

Si votre espresso n'est pas assez fort, essayez d'en préparer un en utilisant la cartouche filtrante pour deux tasses


Pas assez chaud?

Préchauffez les tasses et le porte-filtre ou faites chauffer le lait



Instructions de nettoyage

Vous trouverez d'autres indications dans le manuel d'utilisation et de nettoyage

DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE

La machine à espresso BARISTA PRO est équipée de cartouches filtrantes «à paroi simple» pour la préparation d'une ou deux tasses. Elles ne ralentissent pas l'écoulement de l'eau. C'est pourquoi il faut un peu d'expérience en matière de degré de mouture, de quantité et de force de pression pour obtenir le résultat escompté. Les cartouches filtrantes à paroi simple conviennent uniquement pour la préparation de café en poudre fraîchement moulu. Mais lorsque l'on sait utiliser ces cartouches filtrantes, elles offrent un «plaisir pour toute une vie» lors de la préparation d'une multitude de spécialités d'espressos.

La réussite d'un bon café repose sur l'équilibre entre les principales composantes du goût: acidité, arôme, amertume, corps, sapidité et force. Les filtres à paroi simple vous permettent de vous exercer sur le degré de mouture, la quantité de café et le tassement afin de découvrir une multitude d'arômes.

	Degré de mouture	Quantité	Tassement	Ecoulement
Sur-extrait Amer, âpre	Trop fin	Trop	Trop fort	Plus de 30 s
Equilibré	Moyen	8 g par tasse	5 – 10 kg	15 – 30 s
Sous-extrait Léger, insipide	Trop gros	Pas assez	Trop faible	Moins. de 15 s

ÉTAPE 1 – REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet froide jusqu'au marquage Max. sur le côté. Replacez le réservoir d'eau à l'arrière de la machine.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise électrique de 230/240 V.
- Allumez la touche POWER. Le contour de la touche commence à clignoter pendant que la machine chauffe. Lorsque la bonne température de service est atteinte, les contours de toutes les autres touches s'allument également.



ÉTAPE 2 – PRÉCHAUFFAGE DES TASSES

Grâce au préchauffage, le café conserve sa température optimale lorsqu'il s'écoule dans les tasses.

- La plaque réchauffe-tasses chauffe en même temps que la machine.
- Faites couler l'eau chaude par la tête d'ébouillantage sans utiliser de porte-filtre. Pour ce faire, maintenez la touche avec le symbole de tasses de café enfoncée. Placez les tasses sur la plaque réchauffe-tasses pour les préchauffer.

INDICATION:
pour obtenir une température parfaite du café, nous vous conseillons d'effectuer avant de tirer le premier café und circuit complet sans mouture de café. Ceci préchauffera de manière optimale tous les éléments importants de la machine.

INDICATION:
vérifiez le niveau d'eau avant toute utilisation et changez l'eau tous les jours. Le réservoir d'eau doit être rempli avec de l'eau du robinet froide et fraîche avant toute utilisation. Ne pas utiliser d'eau minérale, d'eau distillée ou un autre liquide.

DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE

ÉTAPE 3 – PRÉPARATION DES CARTOUCHES FILTRANTES A PAROI SIMPLE

- Placez la cartouche filtrante SINGLE WALL dans le porte-filtre (utilisez le petit filtre pour une tasse et le grand filtre pour deux tasses). Si vous souhaitez faire infuser une grande tasse de café, utilisez toujours la cartouche filtrante pour deux tasses et ne faites couler que 60 ml d'eau. Si vous voulez davantage d'eau, faites-la d'abord couler dans la tasse avant d'ajouter le café.
- Préchauffez le porte-filtre en le plaçant sous la tête d'ébouillantage et en faisant couler de l'eau chaude sur celui-ci avec la fonction manuelle. Séchez minutieusement le porte-filtre avant toute utilisation.



ÉTAPE 4 – MOUTURE DU CAFÉ



- Placez le porte-filtre dans le dispositif de maintien prévu à cet effet.
- Remplissez le récipient de grains frais.
- Appuyez sur la touche FILTER SIZE pour sélectionner la quantité de café (une ou deux portions).
- Poussez une fois le porte-filtre en direction de la machine et attendez qu'il soit rempli de café fraîchement moulu.
- Dosage manuel – maintenez le porte-filtre poussé en direction de la machine jusqu'à ce que le filtre contienne la quantité souhaitée de café moulu.

INDICATION:
pour interrompre la mouture pendant la préparation d'une ou deux portions, actionnez simplement la touche de mouture une nouvelle fois ou appuyez sur la touche FILTER SIZE. Pour interrompre la mouture lors du dosage manuel, retirez simplement le porte-filtre. Ainsi, l'interrupteur de fin de course est désactivé et la mouture arrêtée.

DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE

ÉTAPE 4 – RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE



Le degré de mouture doit être fin, mais pas trop poudreux. La mouture a un impact sur la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café moulu et, par conséquent, sur l'arôme du café.

Si la mouture est trop fine (ressemblant à de la poudre ou présentant une texture farineuse quand on la frotte entre les doigts), l'eau ne s'écoule alors que difficilement à travers le café moulu, même en appliquant une forte pression. Le café est trop fort, a un goût amer et est recouvert d'une couche de crème irrégulière.



Si le café est moulu trop grossièrement, l'eau s'écoule trop vite à travers le café moulu. L'espresso ainsi obtenu n'est pas assez fort, manque d'arôme et n'a pas de crème à sa surface.

ÉTAPE 5 – RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU



Si l'on utilise du café finement moulu lors du dosage du café en poudre pour les cartouches filtrantes à paroi simple, la quantité de café moulu doit être augmentée en conséquence de sorte que les cartouches filtrantes soient correctement remplies.

Pour augmenter la quantité de café moulu, tournez le bouton GRIND AMOUNT dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la position DUAL WALL.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES:

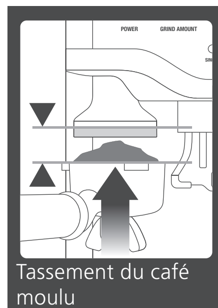
Réglage du degré de mouture sur votre BARISTA PRO machine à espresso.
Réglez le degré de mouture uniquement si le moulin fonctionne ou si le récipient ne contient pas de grains. A l'arrêt du moulin à café, des grains partiellement moulus peuvent rester bloqués entre les disques de mouture.
C'est pourquoi le réglage fin doit uniquement être effectué lorsque le moulin est en marche.

INDICATION:
dans certains cas, vous devez répéter plusieurs fois le réglage en tournant légèrement le bouton GRIND AMOUNT jusqu'à obtention de la quantité souhaitée selon votre goût.

DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE

6 – TASSEMENT DU CAFÉ MOULU





Tassement du café moulu

Le café en poudre peut être tassé de deux manières différentes:

1. A l'aide du presse-mouture intégré:

Le presse-mouture se trouve dans la machine et peut être facilement utilisé pour tasser la poudre.

a. Une fois la mouture terminée, sortez le porte-filtre du support et tapez-le doucement afin de répartir uniformément la poudre.
b. Maintenez le porte-filtre sous le presse-mouture intégré.
c. Appuyez fermement le porte-filtre contre la partie inférieure du presse-mouture afin de tasser uniformément le café moulu.
d. Après le tassement, éliminez le surplus de café déposé sur le bord du porte-filtre pour garantir une mise en place correcte dans la tête d'ébouillantage.

2. Contrôle du tassement:

Le presse-mouture peut être enlevé afin de l'utiliser à la main.

a. Sortez le presse-mouture de son support.
b. Une fois la mouture terminée, sortez le porte-filtre du support et tapez-le doucement afin de répartir uniformément la poudre.
c. Tenez le presse-mouture dans une main et le porte-filtre dans l'autre.
d. Appuyez uniformément le presse-mouture sur le café moulu pour le répartir et tassez-le.
e. Après le tassement, éliminez le surplus de café déposé sur le bord du porte-filtre pour garantir une mise en place correcte dans la tête d'ébouillantage.

Vous trouverez d'autres indications à ce sujet page 104 au chapitre «Conseils pour la préparation d'un bon café».



DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE

ÉTAPE 6 – MISE EN PLACE DU PORTE-FILTRE



Maintenez le porte-filtre sous la tête d'ébouillantage de sorte que la poignée se trouve sous l'inscription INSERT.



Poussez le porte-filtre vers le haut contre la tête d'ébouillantage et tournez la poignée vers la droite jusqu'à sentir une résistance. La poignée dessine alors un angle d'environ 90° avec la machine.

ÉTAPE 7 – PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

- Assurez-vous que les contours de toutes les touches sont allumés car ce n'est qu'à ce moment-là que la machine a atteint la bonne température de service.
- Vérifiez que le tiroir d'égouttement et le porte-filtre sont bien en place.
- Posez au choix une ou deux tasses sous le porte-filtre.

INDICATION:
FONCTION DE PRE-INFUSION une fois la touche pour un ou deux cafés sélectionnée, la machine pompe l'eau pendant un instant. Après une courte pause, elle continue de pomper l'eau à travers le café moulu dans le porte-filtre. Avant le véritable processus d'infusion, le café moulu est donc d'abord humecté. La haute pression appliquée permet ensuite d'extraire toutes les huiles du café moulu et de mettre en valeur tout son arôme.

QUANTITÉ PRÉRÉGLÉE – UNE TASSE



Appuyez une fois sur la touche [Grafik] avec le symbole «1 tasse». Une quantité préréglée d'environ 30 ml est distribuée. Pendant le fonctionnement, un bruit de pompe est audible. Après la distribution de la quantité préréglée, la machine s'arrête automatiquement.

INDICATION:
la quantité d'espresso dans la tasse varie en fonction du degré de mouture réglé et de la quantité de café moulu souhaitée.

INDICATION:
si vous utilisez la cartouche filtrante pour une tasse, pour obtenir un goût optimal, vous ne devez faire couler qu'environ 30 ml d'eau dans la machine. Si vous utilisez la cartouche filtrante pour deux tasses, pour obtenir un goût optimal, vous ne devez donc faire couler qu'environ 60 ml d'eau dans la machine.

DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE

QUANTITÉ PRÉRÉGLÉE – DEUX TASSES



Appuyez une fois sur la touche avec le symbole «2 tasses». Une quantité préréglée d’environ 60 ml est distribuée. Pendant le fonctionnement, un bruit de pompe est audible. Après la distribution de la quantité préréglée, la machine s’arrête automatiquement.

INDICATION:
si, pendant le processus sélectionné, vous appuyez sur la touche pour une tasse ou pour deux tasses , l’écoulement de l’eau s’arrête immédiatement.

PROGRAMMATION D’UN SIMPLE ESPRESSO

1. Suivez les étapes 2 à 4 du chapitre «SIMPLE ET EFFICACE», pages 91-93, pour préparer un simple espresso.

2. Placez la tasse sous la tête d’ébouillantage.

3. Appuyez d’abord une fois sur la touche PROGRAM. La machine émet un signal sonore et la touche de programmation se met à clignoter. Le signal sonore indique que la machine se trouve en mode de programmation.

4. Appuyez une fois sur la touche avec le symbole «1 tasse». La machine entame le processus d’infusion normal pour une tasse et le contour de la touche avec le symbole «1 tasse» se met à clignoter.

5. Une fois que la quantité souhaitée d’espresso se trouve dans la tasse, appuyez sur la touche avec le symbole «1 tasse» pour arrêter le processus d’infusion. La machine émet deux signaux sonores indiquant que vos informations de quantité ont été enregistrées et que le mode de programmation est terminé.

PROGRAMMATION D’UN DOUBLE ESPRESSO

1. Suivez les étapes 2 à 4 du chapitre «SIMPLE ET EFFICACE», pages 91-93, pour préparer un double espresso.

2. Placez les tasses sous la tête d’ébouillantage.

3. Appuyez d’abord une fois sur la touche PROGRAM. La machine émet un signal sonore et la touche de programmation se met à clignoter. Le signal sonore indique que la machine se trouve en mode de programmation.

4. Appuyez une fois sur la touche avec le symbole «2 tasses». La machine entame le processus d’infusion normal pour deux tasses et le contour de la touche avec le symbole «2 tasses» se met à clignoter.

5. Une fois que la quantité souhaitée d’espresso se trouve dans les tasses, appuyez sur la touche avec le symbole «2 tasses» pour arrêter le processus d’infusion. La machine émet deux signaux sonores indiquant que vos informations de quantité ont été enregistrées et que le mode de programmation est terminé.

DU PLAISIR POUR TOUTE UNE VIE

RÉINITIALISATION AUX VALEURS PRÉRÉGLÉES

Afin de réinitialiser la machine aux valeurs préréglées pour un simple ou un double espresso, maintenez la touche PROGRAM enfoncée jusqu'à ce que la machine émette trois signaux sonores. Relâchez ensuite la touche. La machine a ainsi retrouvé ses valeurs standard d'origine.

INDICATION:
réglage standard: la quantité d'eau pour une tasse est de l'ordre de 30 ml. La quantité d'eau pour deux tasses est de l'ordre de 60 ml.

RÉGLAGE MANUEL



Maintenez la touche avec le symbole «1 tasse» ou «2 tasses» enfoncée. Relâchez la touche dès que la quantité de café souhaitée a été versée dans la tasse.

INDICATION:
lors de l'utilisation manuelle, surveillez l'affichage de pression décrit aux pages 69 et 70 pour vous assurer que l'espresso est préparé dans des conditions idéales.

ÉTAPE 9 – NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

- Retirez le porte-filtre de la tête d'ébouillantage. Pour ce faire, tournez la poignée du porte-filtre vers la gauche jusqu'à ce que celui-ci soit libéré du support.
- Pour vider le marc de café, tournez le porte-filtre à l'envers et tapez-le légèrement pour faire tomber le marc de café (le café moulu usagé doit être jeté avec les ordures ménagères et non dans l'évier car cela pourrait boucher les canalisations).
- Maintenez le porte-filtre, avec la cartouche filtrante encore en place, sous la tête d'ébouillantage et appuyez sur la touche avec le symbole «1 tasse» pour faire couler l'eau chaude. Rincez le porte-filtre pour éliminer tous les résidus de café.
- Replacez le porte-filtre dans le groupe d'infusion afin de le sécher et de le préchauffer.

AVERTISSEMENT:
LES PIÈCES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE SONT TRÈS CHAUDES.

F

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT



La machine à espresso SOLIS BARISTA PRO est équipée d'une buse vapeur pivotante professionnelle et d'un auxiliaire de moussage en acier inoxydable qui permet de transformer très facilement le lait en une mousse crémeuse.

Pour simplement réchauffer le lait, retirez l'auxiliaire de moussage de la buse vapeur. Assurez-vous auparavant qu'il est bien froid. Tirez-le alors simplement vers le bas pour l'enlever. Si vous ne l'utilisez pas régulièrement, rangez l'auxiliaire de moussage dans le tiroir de rangement situé dans le socle de la machine.

Pour utiliser l'auxiliaire de moussage, enfoncez-le simplement fermement jusqu'à la gaine en caoutchouc sur la buse vapeur.

- Remplissez le pot en acier inoxydable au maximum jusqu'à la moitié avec du lait frais et froid.
- Tournez le sélecteur sur la position STEAM. Le voyant lumineux rouge se met à clignoter pour indiquer que la machine chauffe afin de produire de la vapeur.
- Lorsque le voyant arrête de clignoter, la machine est opérationnelle.
- Avant de plonger la buse vapeur dans le lait, ramenez le sélecteur sur la position STANDBY. Cela évite ainsi que le lait gicle hors du pot. (La fonction de pause dure 6 secondes avant le début du mode vapeur).
- Plongez la buse vapeur dans le lait et faites-le chauffer.
- Une fois que le lait est assez chaud, tournez à nouveau le bouton sur la position STANDBY et retirez le pot.



INDICATION:
lorsque la machine à espresso produit de la vapeur, un bruit de pompe est audible. Il indique le fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.

INDICATION:
après 5 minutes de production continue de vapeur, la machine coupe automatiquement la fonction vapeur. L'affichage de la vapeur clignote. Dans ce cas, tournez le sélecteur sur la position STANDBY.

AVERTISSEMENT:
LE LAIT NE DOIT PAS PASSER AU-DESSUS DE L'AUXILIAIRE DE MOUSSAGE, SINON CELUI-CI NE POURRA PLUS FONCTIONNER CORRECTEMENT. POUR EVITER LES ECLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, L'AUXILIAIRE DE MOUSSAGE DOIT TOUJOURS RESTER PLONGE DANS LE LAIT PENDANT L'OPERATION. ASSUREZ-VOUS QUE LE SELECTEUR EST A NOUVEAU SUR LA POSITION STANDBY AVANT DE RETIRER LE POT DE LAIT.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT

L'opération consistant à faire mousser le lait se déroule en deux phases:

Aérer le lait grâce à un apport d'air, puis le battre pour le rendre souple et doux et l'amener à la bonne température.
Dans la pratique, ces deux phases se déroulent en même temps.



ÉTAPE 1 – AÉRER LE LAIT

Tenez le pot de sorte que la pointe de la buse vapeur soit juste plongée dans le lait et activez la vapeur avec l'autre main. Abaissez régulièrement le pot jusqu'à ce que la buse émerge juste du lait et émette un sifflement. Du fait de l'aération, le volume du lait augmente. Tenez en conséquence le pot plus bas de sorte que la buse vapeur se trouve juste au-dessus du lait.

ÉTAPE 2 – BATTRE LE LAIT

En très peu de temps, le lait est déjà suffisamment aéré. Tenez à présent le pot de manière à ce que la buse vapeur ne se trouve plus au milieu et que le lait soit par conséquent battu. Pour compenser l'inclinaison de la buse vapeur, positionnez le pot en biais. En l'occurrence, plongez simultanément la buse plus profondément dans le lait.
Battez le lait jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée (entre 55 et 65° C). Même sans thermomètre, vous savez que la bonne température est atteinte lorsque le fond du pot est brûlant au point de ne pas pouvoir être touché.
Si l'opération a été réalisée correctement, le lait présente une consistance similaire à celle des œufs battus en neige et un brillant éclatant.
Eliminez les éventuelles bulles d'air en tapant doucement le pot sur une surface plane et versez le lait dans un verre ou une tasse pour préparer la spécialité à base de café souhaitée.
Enfin, après utilisation, nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

INDICATION:
si, lors de l'aération du lait, un crissement bruyant se fait entendre, c'est que vous avez vraisemblablement plongé la buse trop tôt dans le lait.

INDICATION:
assurez-vous toujours que l'auxiliaire de moussage est fermement enfoncé jusqu'à la gaine en caoutchouc sur la buse vapeur. Les meilleurs résultats sont obtenus avec du lait frais et froid. Nettoyez la buse vapeur et l'auxiliaire de moussage après chaque utilisation. Vous trouverez d'autres indications à ce sujet page 110 au chapitre «Nettoyage et entretien».

INDICATION:
pour préparer un espresso juste après l'utilisation de la buse vapeur, cette machine dispose d'une fonction de rinçage automatique. Cela permet ainsi de garantir que l'eau chauffée par la spirale chauffante ne brûle pas le café moulu. L'eau est automatiquement déversée dans le tiroir d'égouttement et un thermostat interne veille à ce que la température soit toujours optimale pour la préparation d'un café. Ainsi, vous obtenez à tout moment un espresso déployant tout son arôme.

F

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION D'UN BON CAFÉ

PRÉCHAUFFAGE DES TASSES ET DES VERRES

Une tasse chaude permet au café de conserver sa température optimale.

Placez la tasse sous le groupe d'infusion sans le porte-filtre et maintenez la touche avec le symbole «1 tasse» enfoncée pour faire couler l'eau dans la tasse. Placez les tasses ainsi préchauffées sur la plaque réchauffe-tasses.

PRÉCHAUFFAGE DU PORTE-FILTRE

Un porte-filtre froid peut faire baisser la température pendant la préparation du café au point que cela puisse affecter la qualité du café. Par conséquent, avant de préparer le café, assurez-vous toujours que le porte-filtre est préchauffé via un écoulement d'eau chaude.

INDICATION:
veillez à toujours bien sécher le filtre et le porte-filtre avant de préparer du café. Du fait de l'humidité restante, l'eau peut en effet traverser le café moulu.

UTILISATION DE CAFÉ DÉJÀ MOULU

Si vous achetez du café moulu, assurez-vous de choisir une mouture adaptée pour les machines à espresso et à cappuccino.

LA BONNE MESURE

Il est d'abord important d'utiliser le filtre approprié pour la quantité de café souhaitée. Pour un simple espresso, il faut 8 grammes de café. Une cuillère de mesure rase est la quantité appropriée pour un simple espresso et, par conséquent, il faudra deux cuillères rases pour un double espresso.

TASSEMENT APPROPRIÉ

Egalisez le café moulu en tapant légèrement sur le côté du porte-filtre et tassez la poudre à l'aide du presse-mouture. Lors de la préparation d'un double espresso, il est important de tasser le café moulu seulement après avoir incorporé la seconde portion. Dans le cas contraire, il se forme dans le filtre une couche qui peut entraver la parfaite préparation de votre café.

INDICATION:
assurez-vous qu'il ne reste pas de café sur le bord du filtre de sorte que le porte-filtre puisse s'emboîter solidement dans la tête d'ébouillantage.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION D'UN BON CAFÉ

NETTOYAGE DE LA TÊTE D'ÉBOUILLANTAGE

Avant de mettre le porte-filtre en place, faites couler de l'eau chaude à travers la tête d'ébouillantage. De cette façon, la machine est une nouvelle fois nettoyée et la température stabilisée avant la préparation du café.

INFUSION D'UN ESPRESSO

La sur-extraction est l'erreur la plus courante lors de la préparation du café. Il en résulte un café qui a un goût amer et une couche de crème très claire. Par crème, on entend une couche crémeuse idéalement couleur caramel qui se forme sur le café lors de l'infusion.

INDICATION:
l'arôme du café dépend naturellement des préférences de chacun et de nombreux autres facteurs, tels que le type de grains de café utilisés, le degré de mouture et le tassement. Nous vous recommandons de faire varier ces facteurs afin de découvrir votre arôme préféré.

F

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CYCLE DE NETTOYAGE

La machine à espresso BARISTA PRO comprend un cycle de nettoyage intégré qui doit être effectué régulièrement. L’affichage CLEAN ME s’allume automatiquement pour signaler à l’utilisateur qu’un nettoyage doit être réalisé.

1 Nettoyage nécessaire

2 Vider le tiroir d’égouttement, remplir le réservoir d’eau

3 Installer la cartouche filtrante dans le porte-filtre

4 Mettre une pastille dans le filtre

5 Mettre en place et verrouiller le porte-filtre

6 Eteindre la machine

7 Appuyer sur les touches pour 1 et 2 tasses et puis sur la touche POWER. Maintenez les touches enfoncées pour 3 secondes

8 Attendre 5 minutes

9 Pas de préparation d’espresso?

10 Appeler le service clientèle

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Faites régulièrement couler de l’eau à travers le porte-filtre en place, mais vide, afin d’éliminer les éventuels résidus de café.

Les pastilles de nettoyage Solitabs (numéro d’article 993.02) et le détartrant liquide SOLIPOL® special (numéro d’article 703.02), ainsi que le nettoyant pour moulins GRINDZ™ (numéro d’article 993.08) sont en vente dans le commerce spécialisé ou directement via Solis of Switzerland SA. Téléphone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890, Internet: www.solis-onlineshop.ch (envoi uniquement en Suisse).

F

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Si un nettoyage est nécessaire, respectez les étapes suivantes ou reportez-vous aux instructions de nettoyage.

1. Utilisez une pastille de nettoyage SOLITABS.
2. Videz le tiroir d'égouttement et remplissez le réservoir d'eau.
3. Installez la cartouche filtrante dans le porte-filtre.
4. Enfoncez une pastille de nettoyage dans le filtre.
5. Placez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
6. Eteignez la machine.
7. Appuyer sur les touches pour 1 et 2 tasses et puis sur la touche POWER. Maintenez les touches enfoncées pour 3 secondes.
8. Le cycle de nettoyage entrepris dure environ 5 minutes. Une fois terminé, 3 signaux sonores retentissent. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille s'est totalement dissoute.

   Si la pastille ne s'est pas dissoute, répétez les étapes 5 à 7.

DÉTARTRAGE

En cas d'utilisation régulière de la machine, l'eau dure peut engendrer des dépôts de calcaire dans et sur de nombreuses pièces fonctionnelles. Par conséquent, cela réduit le débit d'infusion et les performances de la machine, et affecte la qualité du café.

C'est pourquoi nous recommandons de détartrer régulièrement la machine (selon la dureté de l'eau, toutefois une fois par mois ou au moins une fois tous les deux mois) avec un mélange d'eau et détartrant liquide SOLIPOL® special.

Respectez les instructions de nettoyage.

NOTE:
Nous vous recommandons d'utiliser que SOLIPOL® special comme détartrant et nous déclinerons toute responsabilité pour des dégâts causés par des autres détartrants.

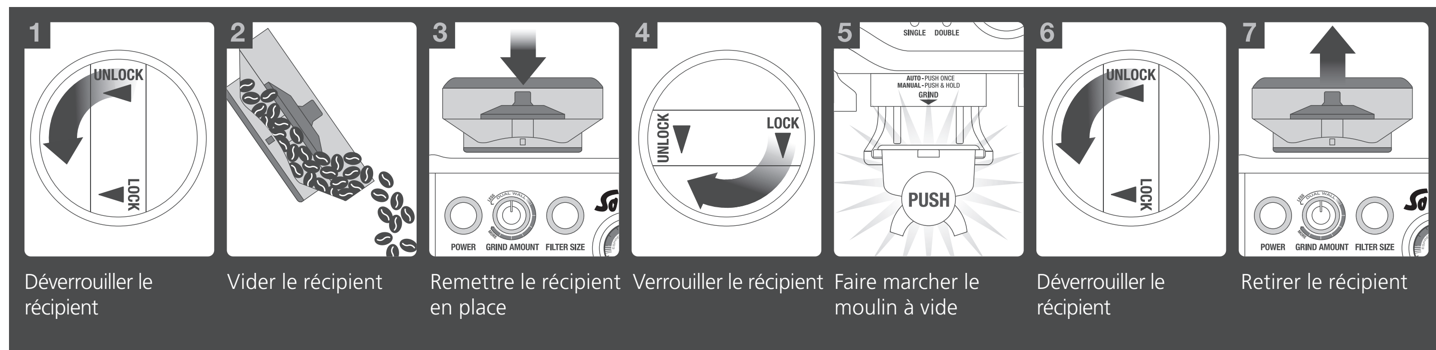
ATTENTION:
Si des gouttes ou des éclaboussures de détartrant ou de mélange détartrant-eau entrent en contact avec le boîtier de l'appareil, nettoyez-les immédiatement afin d'éviter des dégâts de la surface du boîtier.

AVERTISSEMENT:
Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Pendant le détartrage, le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou entièrement vide.

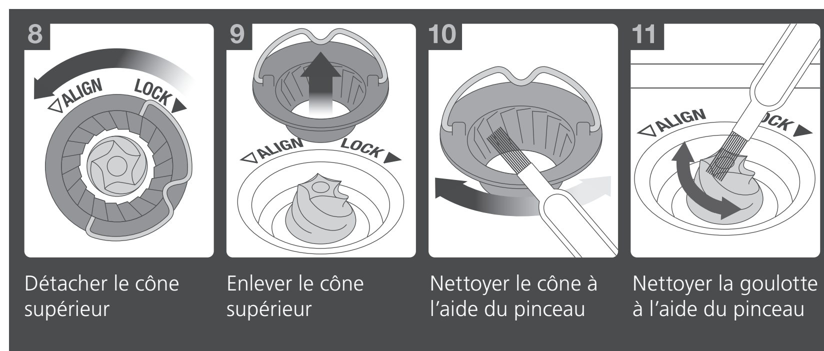
DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

- Retirez le porte-filtre et l'auxiliaire de moussage. Remplissez le réservoir d'eau complètement avec le mélange détartrant liquide-eau (SOLIPOL® special dans un rapport 1:1 – un part SOLIPOL® special pour 1 part d'eau).
- Branchez la fiche d'alimentation de la machine.
- Mettez la touche POWER sur la position ON.
- Placez un grand récipient collecteur sous le groupe d'infusion et la buse vapeur.
  Dès que la température de service est atteinte, les contours de toutes les touches sur le panneau de commande s'allument. Pour mettre en marche manuellement l'écoulement d'eau, maintenez la touche pour une ou deux tasses enfoncée jusqu'à l'écoulement s'arrête. Répétez cette procédure jusqu'à 80% env. du mélange détartrant liquide-eau s'est écoulé dans la machine.
- Tournez le sélecteur sur la position STEAM et laissez la vapeur s'échapper de la buse pendant environ 2 minutes. Ramenez ensuite le sélecteur sur la position OFF.
- A la fin du détartrage, retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le en profondeur. Remplissez-le avec de l'eau fraîche et froide. Répétez les étapes mentionnées ci-dessus pour le rinçage de la machine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



1. Déverrouiller le récipient
2. Vider le récipient
3. Remettre le récipient en place
4. Verrouiller le récipient
5. Faire marcher le moulin à vide
6. Déverrouiller le récipient
7. Retirer le récipient



8. Détacher le cône supérieur
9. Enlever le cône supérieur
10. Nettoyer le cône à l’aide du pinceau
11. Nettoyer la goulotte à l’aide du pinceau

NETTOYAGE DU MOULIN CONIQUE

Le cycle de nettoyage du moulin permet d’éliminer les résidus d’huile qui peuvent se déposer sur les cônes et affecter les performances de la machine.

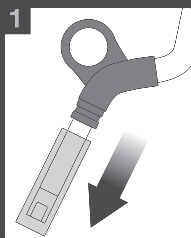
Il est recommandé de nettoyer également le moulin conique avec le nettoyant pour moulins GRINDZ® (numéro d’article 993.08). GRINDZ® est en vente dans le commerce spécialisé ou directement via Solis of Switzerland SA.
Téléphone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
Internet: www.solis-onlineshop.ch
(envoi uniquement en Suisse).

F

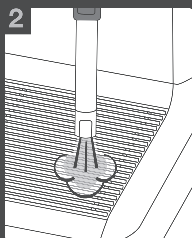
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR ET DE L'AUXILIAIRE DE MOUSSAGE

Entretien de la buse vapeur

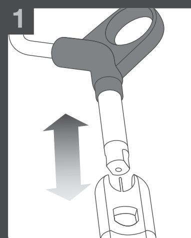


Retirer l'auxiliaire de moussage

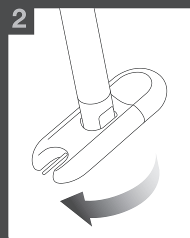


Activer le jet de vapeur pour éliminer les résidus de lait

Buse vapeur bouchée?



Nettoyer l'ouverture à l'aide de l'aiguille



Retirer la buse



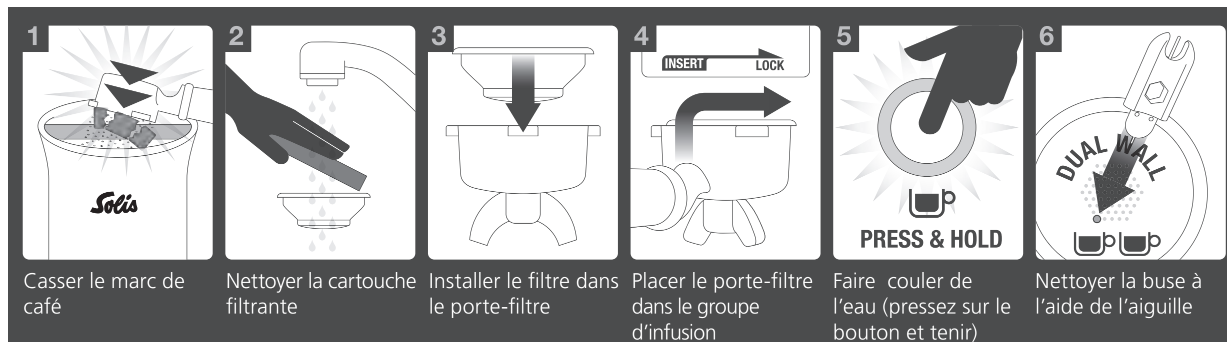
Tremper la buse dans l'eau chaude

- La buse vapeur et l'auxiliaire de moussage doivent toujours être nettoyés après avoir été utilisés pour faire mousser le lait.
- Retirez l'auxiliaire de moussage et rincez-le à l'eau chaude.
- Essuyez la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Placez ensuite la buse vapeur au-dessus du tiroir d'égouttement et mettez un bref instant le sélecteur sur la position STEAM. Cela permet d'éliminer tout le lait encore présent à l'intérieur de la buse.
- Assurez-vous que le sélecteur est sur la position STANDBY. Eteignez la touche POWER et attendez que la machine soit froide.
- Si la buse vapeur est bouchée, utilisez l'aiguille de l'outil de nettoyage pour la déboucher.
- Si, malgré cela, la buse vapeur reste toujours bouchée, il est possible de la dévisser à l'aide de l'ouverture située au centre de l'outil de nettoyage.
- Dévissez la buse à l'aide de l'outil.
- Trempez la buse dans l'eau chaude avant de nettoyer l'orifice de sortie à l'aide de l'aiguille. Utilisez l'outil de nettoyage pour revisser la buse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FILTRE, DU PORTE-FILTRE ET DU GROUPE D'INFUSION

Faites régulièrement couler de l'eau à travers le porte-filtre en place, mais vide, afin d'éliminer les éventuels résidus de café.



1. Casser le marc de café
2. Nettoyer la cartouche filtrante
3. Installer le filtre dans le porte-filtre
4. Placer le porte-filtre dans le groupe d'infusion
5. Faire couler de l'eau (pressez sur le bouton et tenir)
6. Nettoyer la buse à l'aide de l'aiguille

Si les petits trous du filtre viennent à se boucher, procédez comme suit:

1. Installez le filtre dans le porte-filtre. Faites couler de l'eau à travers le porte-filtre en place, mais vide.
2. A l'aide de l'aiguille fine de l'outil de nettoyage, nettoyez les trous de la cartouche filtrante.
3. Pour nettoyer le filtre à paroi simple, faites simplement couler de l'eau à travers le porte-filtre à l'aide de la fonction manuelle. Pour ce faire, maintenez la touche avec le symbole «1 tasse» ☕ enfoncée.
4. Pour un nettoyage en profondeur du filtre, le cycle de nettoyage automatique de la machine doit être activé.



NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DE LA PLAQUE RÉCHAUFFE-TASSES

Pour nettoyer le boîtier et la plaque réchauffe-tasses, utilisez un chiffon doux et humide. Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon doux et sec. N'utilisez aucun produit abrasif, tampon à récurer ou chiffon qui pourrait rayer la surface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT

Le tiroir d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, en particulier à chaque fois que l'affichage «Empty Me!» apparaît.

Retirez la grille, la partie inférieure et l'affichage «Empty Me!» du tiroir d'égouttement. Jetez le marc de café séché avec les ordures ménagères. Nettoyez le tiroir d'égouttement à l'eau chaude savonneuse, avec un produit de nettoyage non abrasif. Rincez-le ensuite à l'eau claire avant de l'essuyer soigneusement. Le dispositif d'affichage «Empty Me!» peut être enlevé en le tirant vers le haut hors des fixations latérales.

La partie inférieure et le couvercle du tiroir d'égouttement sont résistants au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU TIROIR DE RANGEMENT

Le tiroir de rangement se trouve derrière le tiroir d'égouttement et peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez aucun produit abrasif ou outil de nettoyage qui pourrait rayer la surface).

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de stocker la machine, mettre la touche POWER sur OFF, tourner le bouton pour la production de vapeur sur OFF et retirer la fiche d'alimentation.

Vider le récipient pour café en grains, le réservoir d'eau et le tiroir d'égouttement.

Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Mettez tous les accessoires à leur place ou rangez-les dans le tiroir de rangement.

Stocker la machine debout et ne poser aucun autre objet dessus.

AVERTISSEMENT:
NE PLONGEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION, LA FICHE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES. PENDANT LE DÉTARTRAGE, LE RÉSERVOIR D'EAU NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉ OU ENTIÈREMENT VIDE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Seule l'interaction parfaite entre café et machine garantit un résultat de pointe absolu.

La SOLIS BARISTA PRO répond aux plus hautes exigences et assure une qualité de café constamment parfaite. Afin qu'elle ne soit jamais amoindrie, il convient de veiller aux points suivants.

Utilisation de dosettes de café («pads» ou «pods»)

- N'utilisez aucune dosette «rigide» également appelée «E.S.E-Pads». A la suite de tests d'envergure, les dosettes souples, telle que «cremino espresso cialda» de Chicco d'Oro, se sont révélées idéales pour cette machine. Veillez à ce que ces dosettes soient placées avec la partie voûtée vers le bas dans le porte-filtre pour 1 tasse. Vous obtenez ces dosettes sous réf. 992.09 (24 dosettes) ou 992.30 (100 dosettes) auprès de www.solis-mail.ch, téléphone: 0848 804 884, téléfax: 0848 804 890 (envoi uniquement possible en Suisse).
- Les dosettes de café s'utilisent uniquement dans le porte-filtre pour 1 tasse. Ne jamais le placer dans le porte-filtre pour 2 tasses.
- Pressez fermement la dosette de café dans le porte-filtre pour 1 tasse et serrez bien ce dernier (jusqu'à la butée).

Utilisation de café en grain moulu

- Des résidus de café peuvent demeurer dans les porte-filtre. Afin d'assurer un écoulement optimal, ces porte-filtre doivent être nettoyés selon les prescriptions. A cet effet, prière de consulter le chapitre «Nettoyage et soins».

Détartrage de la machine

- Le calcaire contenu dans l'eau se dépose petit à petit dans la machine et entrave non seulement la qualité du café mais également la longévité de la machine. Nous vous recommandons donc de détartrer la machine à intervalles réguliers. Vous trouverez également d'autres informations à ce sujet dans le chapitre «Nettoyage et soins».

Avez-vous besoin d'aide?

- La SOLIS BARISTA PRO est une machine extrêmement fiable qui vous procurera beaucoup de plaisir si vous l'utilisez et l'entretenez correctement. Si vous deviez toutefois avoir un jour des questions à poser sur la commande de cette machine, n'hésitez pas à nous contacter au 044 874 64 14 (seulement pour clients en Suisse). Nous vous conseillerons alors avec plaisir.

F

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Lorsque la machine est en marche, le témoin lumineux pour la vapeur clignote	Le bouton de production de vapeur n'est pas sur la position STANDBY	Tournez le bouton sur «STANDBY». La machine entame la phase normale de chauffage.
Le café ne s'écoule pas	La machine n'est pas allumée ou la fiche d'alimentation n'est pas branchée	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée et que la touche POWER est sur ON.
	Le réservoir d'eau est vide	Voir page 95, «Remplissage du réservoir d'eau».
	La mouture du café est trop fine	Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 97, «Réglage du degré de mouture».
	Il y a trop de café dans la cartouche filtrante	Voir page 97, «Réglage de la quantité de café moulu».
	La tassement du café est trop fort	Voir page 98, «Tassement du café moulu».
	La cartouche filtrante est bouchée	Nettoyez le filtre. Voir page 107, «Nettoyage du filtre».
Le café coule trop vite	La mouture du café est trop grossière	Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 97, «Réglage du degré de mouture».
	Il n'y a pas assez de café dans la cartouche filtrante	Voir page 97, «Réglage de la quantité de café moulu».
	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé	Voir page 98, «Tassement du café moulu».
Le café est froid	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses. Voir page 95, «Préchauffage des tasses».
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino ou le Caffè Latte)	Lorsque le fond du pot devient chaud au point de ne pas pouvoir être touché, la température est correcte. Voir page 102, «L'art de faire mousser le lait».

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Il n'y a pas de crème	Le café n'est pas suffisamment tassé	Voir page 98, «Tassement du café moulu».
	La mouture du café est trop grossière	Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 97, «Réglage du degré de mouture».
	Le café moulu est éventé	Remplacez les vieux grains par du café fraîchement torréfié ou moulu. Le café moulu ne doit pas être conservé plus d'une semaine.
	La cartouche filtrante est bouchée	Utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour déboucher les trous. Voir page 111, «Nettoyage du filtre».
La machine fait un bruit de pompe pendant le fonctionnement ou pendant que vous faites mousser le lait	La pompe de la machine fonctionne normalement à 15 bars	Il n'y a rien à faire car il s'agit là du fonctionnement normal de la machine.
Le café passe par-dessus le porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas correctement installé dans le groupe d'infusion	Voir page 99, «Mise en place du porte-filtre».
	Il y a des résidus de café sur le bord de la cartouche filtrante	Eliminez le surplus de café sur le bord de la cartouche filtrante pour garantir une mise en place correcte dans la tête d'ébouillantage.
	Il y a trop de café dans la cartouche filtrante	Voir page 97, «Réglage de la quantité de café moulu».
	Le café moulu est trop tassé	Voir page 98, «Tassement du café moulu».
	Le filtre n'est pas adapté à la quantité de café utilisée	Assurez-vous que vous utilisez la petite cartouche filtrante pour 1 tasse à café et la grande cartouche filtrante pour 2 tasses.

F

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café s’écoule goutte à goutte du porte-filtre	Le réservoir d’eau est vide ou presque	Voir page 95, étape 1 – «Remplissage du réservoir d’eau».
	La mouture du café est trop fine	Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 97, «Réglage du degré de mouture».
	La machine est obstruée par des dépôts minéraux	Détartrez la machine. Voir page 108, «Détartrage».
La machine fait un bruit de pompe fort et continu	Le réservoir d’eau est vide	Voir page 95, étape 1 – «Remplissage du réservoir d’eau».
	Le réservoir d’eau n’est pas correctement enclenché	Voir page 95, étape 1 – «Remplissage du réservoir d’eau».
Il n’y a pas de vapeur	La machine n’est pas en marche	Assurez-vous que la fiche d’alimentation est branchée et que la touche POWER est sur ON.
	Le réservoir d’eau est vide	Voir page 95, étape 1 – «Remplissage du réservoir d’eau».
	Le bouton de production de vapeur n’est pas dans la position STEAM	Tournez le bouton sur «STEAM»
	La buse vapeur est bouchée	Utilisez l’aiguille fine de l’outil de nettoyage pour nettoyer la buse. Si cela ne suffit pas, utilisez l’ouverture située au centre de l’outil de nettoyage pour dévisser la buse. Voir page 110, «Nettoyage et entretien».

F

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Après avoir fait moussé le lait, celui-ci n'est pas crémeux	Il n'y a pas assez de vapeur Le lait n'est pas frais et froid	La buse vapeur est bouchée. Voir page 110, «Nettoyage et entretien». Utilisez du lait frais et froid. Voir page 102, «L'art de faire mousser le lait».
La machine ne fonctionne pas	L'appareil est allumé, pourtant la machine ne fonctionne pas	Le coupe-circuit de sécurité a pu se déclencher suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin. Eteignez la machine et laissez-la refroidir pendant environ 30 à 60 minutes.
Aucun café moulu ne sort du moulin	Il n'y a pas de grains de café dans le récipient	Remplissez le récipient de grains
Le moulin ne démarre pas lors de l'actionnement du microcontact. Les voyants «Filter Size» s'allument en alternance	Le verrouillage de sécurité du récipient est ouvert (le récipient n'est pas correctement verrouillé)	Retirez le récipient, contrôlez l'absence de résidus et verrouillez-le à nouveau dans la position appropriée
Le café moulu arrive en trop grande/petite quantité dans la cartouche filtrante	Le réglage de la quantité ne correspond pas au degré de mouture choisi	Tournez le bouton GRIND AMOUNT pour régler la quantité
L'espresso est versé en trop grande/petite quantité dans la tasse	Il faut modifier la quantité de café moulu ou le degré de mouture	Réinitialisez la machine aux réglages standard ou renouvelez la programmation du dosage de café

ELIMINATION



EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC
Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

SOLIS se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.



Des grains à l’espresso
En moins d’une minute



Beans on Board
Moulin conique



Mouture selon les besoins
Quantité préréglée ou au gré
des goûts de chacun



Portion programmable
Du café au gré de vos envies



Pompe haute pression
Made in Italy

Solis of Switzerland SA
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

Janvier 2014

E

SINCE 1908

Solis

BARISTA PRO

Programmable Espresso Machine
with Grinder

PREMIUM CLASS
PROFESSIONAL GRADE TOOLS





Solis
DUAL WALL
LESS
MORE
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE
DOUBLE
PRESSURE
PROGRAM
CLEANING
STEAM
PUSH TO GRIND
INSERT
LOCK

CONTENTS

Congratulations on the purchase of your new SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine.

Getting to Know your Machine

INTRODUCING THE SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

Freshly ground coffee is one of the four most important factors in the preparation of coffee. This attribute is often referred to as one of the «four hands» in espresso preparation. The others are the grinder, the espresso machine and the barista.

While the degree and the selection of roast is a personal preference, correctly roasted and rested coffee beans produce espresso with much more taste, flavour and body than coffee that is pre-ground.

Pre-ground coffee deteriorates rapidly and over time produces thin flat coffee that has a light and small amount of crema.

Jason Chan
Melbourne Barista of the Year 2005

With this in mind the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine was developed with an integrated, dosing grinder. By using only the required amount of coffee, instantly after being ground, the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine ensures all grounds are fresh, for a richer, full espresso.



SOLIS RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Solis we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

Important safeguards for your SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine on a sink drain board.
- Do not place the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine is properly assembled before connecting to power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine.
- Do not attempt to operate the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine by any method other than those described in this book.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Use only cold, tap water in the water tank. Do no use any other liquid.
- Never use the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not move the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine whilst in operation.
- Do not leave the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine.
- Always switch off the SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine by pressing the POWER button to «Off» and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

SOLIS RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other substance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorised Solis Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Solis Service Centre.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30 mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

This item is intended for domestic use only, not for commercial applications.

WARNING: UNWIND THE CORD FULLY BEFORE USE.

FEATURES OF YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

The integrated conical burr grinder allows each espresso to be created using freshly ground beans – the key to achieving your ideal espresso.

The grinder has been specially designed to combine with the other key features of the BARISTA PRO Espresso Machine.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

The GRIND SIZE selector allows the fineness/coarseness of the coffee grind to be accurately adjusted for optimal espresso extraction.

The GRIND SIZE selector adjusts the grinding burrs to either move closer together for a finer grind or further apart for a coarser grind. Refer to «A LIFETIME OF EXPERIMENTATION» on page 155.

PRESET GRIND AMOUNT – SINGLE OR DOUBLE CUP AMOUNT

The preset grind amount feature automatically dispenses the required amount of ground coffee for either a single or double filter. Accurately adjust the grind amount to suit the fineness or coarseness of the grind.

The single or double grind option can be easily increased or decreased by the user to suit personal preference. Refer to «A LIFETIME OF EXPERIMEN-TATION» on page 157.







FEATURES OF YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

HANDS FREE, DIRECT GRINDING TO PORTAFILTER

The BARISTA PRO Espresso Machine features an integrated grinding cradle which fully supports the portafilter located below the integrated conical burr grinder. The «hands free» grinding feature allows you to continue with other preparations while the portafilter is being evenly filled with the selected amount of freshly ground coffee.

An integrated micro switch allows the start and stop of the grind function with a simple push on the portafilter.

Place the portafilter into the cradle and simply push the portafilter toward the machine lightly to activate the grind function.

TAMPER «ON BOARD»

The «on board» tamper assists the user to evenly and accurately tamp freshly ground coffee into the filter basket. The tamper is conveniently located «on board» the machine and can be used both in the «on board» position or whilst removed depending on your preference.



Portafilter inserted into grinding cradle



Tamper on board



Tamper on its own

FEATURES OF YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

ACCURATE TEMPERATURE CONTROL

Solis digital technology provides accurate temperature control for a full flavoured espresso.

DRY PUCK FEATURE

The «Dry Puck» feature uses an electronic valve to remove excess water from the ground coffee in the filter basket. This takes place after espresso extraction, whilst the Portafilter is locked into the group head. This results in a desirable «dry coffee puck» which can then be disposed of easily and cleanly.

PROGRAMMABLE FUNCTION

This espresso machine offers a convenient choice between the Manual Operation or the intelligent Programmable Function that can be personalised with the user's favourite espresso setting.



ESPRESSO PRESSURE GAUGE

The espresso pressure gauge assists in obtaining the most favourable extraction pressure. This is achieved by measuring the pressure at which the water is being forced through the ground coffee in the portafilter.

IDEAL ESPRESSO ZONE

The gauge needle, when positioned within the Espresso range during pouring, indicates that the espresso will be produced at the ideal pressure. The brewed espresso should have a generous layer of fine textured and evenly coloured, golden crema. Refer to the Extraction Guide for more information.



E

FEATURES OF YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

UNDER EXTRACTED ZONE

The gauge needle when positioned within the lower zone during pouring indicates that the espresso will be produced with insufficient pressure resulting in an «under extracted» espresso. This occurs when the water flow through the ground coffee in the filter is too fast. As a result the optimal flavour will not be extracted and the coffee will be watery and lack thick crema on the top. Possible other causes for under extraction are: coffee grind is too coarse and/or insufficient coffee in filter and/or under tamping.



OVER EXTRACTED ZONE

The gauge needle when positioned within the upper zone during pouring will indicate that the espresso will be produced with too much pressure resulting in an «over extracted» espresso. This occurs when the water flow through the ground coffee in the filter is too slow. As a result the coffee will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top. Possible other causes for over extraction are: ground coffee is too fine and/or too much ground coffee in filter and/or over tamping.



COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

The swivel-action steam wand with stainless steel frothing attachment, easily adjusts to the perfect position for texturing milk. The wand has a commercial style 360° ball joint.



FEATURES OF YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

ADVANCED DUAL WALL CREMA SYSTEM FILTERS – «A MINUTE TO LEARN»

The Advanced Dual Wall Crema System Filters are designed to intentionally slow the water flow rate during brewing, allowing easy extraction at the ideal pressure, for the enhanced crema.
The filters are suited to both pre-ground vacuum packed coffee and freshly ground coffee on the DUAL WALL setting.



SINGLE WALL FILTERS – «A LIFETIME OF EXPERIMENTATION»

The single wall filter baskets are designed to be used with freshly ground coffee only. These filters provide no additional slowing of the water flow rate, hence experimentation with the grind size and volume, along with the tamp force, is required to achieve the desired results. Once the use of these filter baskets has been mastered, they offer a «A LIFETIME OF EXPERIMENTATION» with different grind size, grind amounts and tamping forces to create a variety of espresso styles.



ENERGY SAVING FEATURES

The BARISTA PRO Espresso Machine will enter the «Power Save Mode» if not used for approx. 60 minutes, and will automatically switch off if not used for a further two hours. The «Power Save Mode» uses 50% less power than when the machine is in «Stand by» Mode.

During «Power Save Mode» only the POWER button surround will flash slowly. All other button light surrounds will not be illuminated.

To re-activate the machine during «Power Save Mode» simply press any button except POWER. The POWER button surround will then illuminate and flash while the machine quickly reheats to operational temperature. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

To switch off the espresso machine whilst it is in «Power Save Mode», simply press the POWER button once.

KNOW YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

FILTER SIZE button
select between SINGLE or DOUBLE filter

SINGLE AND DOUBLE FILTER SIZE LIGHTS
illuminates to indicate whether a single or double filter is selected

GRIND SIZE selector
choose from fine for single wall filter baskets to coarse coffee grind for dual wall filter baskets

POWER button
surround illuminates when the button is pressed to «On»

GRIND AMOUNT dial
control the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket

INTEGRATED/REMOVABLE TAMPER
for expert tamping control

GRINDING CRADLE
push portafilter into cradle for direct ground coffee fill into filter and grind on demand



CUP WARMING TRAY

STEAM light
illuminates to indicate that the steam function is selected

CLEAN ME light
indicates when a cleaning cycle is required

GROUP HEAD
for easy fitment of the portafilter

EXTRA-TALL CUP HEIGHT FOR COFFEE MUGS

REMOVABLE WET AND DRY COFFEE SEPARATOR DRIP TRAY

DRIP TRAY FULL INDICATOR

KNOW YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

REMOVABLE 2 LITRE WATER TANK
filled from the top of the water tank

BEAN HOPPER: 230 g CAPACITY
hopper locking system allows removal of hopper without removing beans

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER
adjustable to achieve your perfect grind



ESPRESSO RANGE GAUGE
monitors extraction pressure, guiding you towards the ideal espresso

PROGRAM BUTTON
intelligent programmable function thatcan be personalised with your favouriteespresso setting

STEAM DIAL
selector control for steam

PROGRAMMABLE FEATURE
1 cup button and 2 cup button

FORGED PORTAFILTER
commercial style with extended outlets

SWIVEL STEAM WAND AND STAINLESS STEEL FROTHING ATTACHMENT
easily adjusts to perfect positioning for steaming and frothing milk

FEATURES

Accessories:
Stainless Steel frothing jug
Measuring/tamping spoon
Quick Start Guide
Extraction Guide
to help interpret the Espresso Gauge and create better, more consistent results
Single wall filter baskets
for «a lifetime of experimentation»
Advanced dual wall crema system
for «a minute to learn» and enhanced crema
Cleaning accessories:
Cleaning tool/brush
Allen key
Cleaning Guide

NOT SHOWN

CORD STORAGE
located under the water tank
STORAGE TRAY
located behind the drip tray for storage of accessories

KNOW YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

ADDITIONAL FEATURES

15 bar pump
Italian-designed and made

Accurate temperature control
Solis digital technology provides accurate temperature control for a full flavoured espresso

Thermocoil heating system with integrated stainless steel water coil
ensures accurately controlled water temperature

Pre-brew function
for optimal extraction and distribution of water through the coffee puck

Auto purge function
for optimal coffee extraction temperature

Control Dry Puck feature
removes excess water from the filter basket after coffee extraction

Flat shower head
for even distribution of water through the coffee puck



BEFORE FIRST USE

Your SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine has the drip tray, water tank and storage tray in place when you unpack it from the box. The drip tray is located in the base, towards the front of the machine. The water tank is located in the back of the machine. The storage tray is located at the base of the machine behind the drip tray. The drip tray, water tank and storage tray slide in and out for easy access.

The bean hopper is located on top of the drip tray when the machine is first unpacked.

Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the water tank and wash in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.

NOTE:

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.



ASSEMBLING YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

STEP 1

Insert the storage tray into the base of the machine and slide towards the back wall. The storage tray conveniently stores the cleaning tool, cleaning brush, allen key, stainless steel filters, measuring/ tamping spoon, Cleaning Guide and Quick Start Guide when not in use, so they are not misplaced.

STEP 2

Insert the «Empty Me!» full indicator into the drip tray and place the drip tray cover on top. Then place grill on top. Slide the drip tray into position in the base of the machine in front of the storage tray.

STEP 3

Insert the empty water tank and push to lock into place.







ASSEMBLING YOUR SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

STEP 4

Insert the Hopper into position and turn the hopper dial clockwise 90° to lock.



NOTE:

Before each use it is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure that the machine has been preheated. **Refer to «A LIFETIME OF EXPERIMENTATION» on page 155.**

E

COFFEES

COFFEES TO TRY

ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 8 g of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 30 ml.

LONG BLACK

A long black is generally a single or double shot of espresso with hot water added to taste.

FLAT WHITE

A single dose of espresso in a cup filled with steamed milk and topped with a skin of silky smooth foam.







COFFEES TO TRY

CLASSIC CAFÉ LATTÉ

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of 1⁄3 espresso to 2⁄3 milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.

CAPPUCCINO

The real thing is served very light and luke warm with 1⁄3 espresso to 1⁄3 steamed milk and a generous final 1⁄3 of creamy froth.

For added finesse, hold a piece of card over one half of the cappuccino before dusting with chocolate.

MACCHIATO

A shot of espresso served short in a 70 ml demitasse and stained with a dash of finely textured milk.







COFFEES TO TRY

CAFFÉ MOCHA

A glass of textured milk laced with melted cocoa or chocolate syrup and an espresso shot. Top sprinkled with dark chocolate shavings.

ESPRESSO AFFOGATO

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favourite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.

CON PANNA

Meaning «with cream» this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 90-120 ml cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.







RECIPES

DESSERTS

RECIPES

DESSERTS

BAKED CUSTARDS WITH FRESH RASPBERRY AND COFFEE FLOAT

Serves 6

750 ml cream
¾ cup caster sugar
2 vanilla beans, cut lengthways
1 tablespoon gelatine
1 punnet fresh raspberries
1 tablespoon caster sugar, extra
¾ cup strong espresso coffee, cooled

1. Combine the cream, caster sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 6 x 150 ml glasses. Refrigerate for minimum 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set, with the raspberries and coffee mixture.
7. Serve immediately with freshly brewed coffee.

TIRAMISU

Makes 4

1 ½ cups mascarpone
1 ¼ cups cream
2 ½ tablespoons icing sugar
½ cup strong espresso coffee, cooled
½ cup Tia Maria or coffee liqueur
16 sponge fingers
Cocoa powder, for dusting

1. Combine mascarpone, cream and icing sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.
2. Combine coffee and liqueur in bowl. Dip the sponge fingers into the coffee mixture a few at a time. Ensure all the coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.
3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.
4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.
5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso coffee.

RECIPES

DESSERTS

COFFEE, CINNAMON AND WALNUT MUFFINS

Makes 12

2 ½ cups/375 g plain flour
2 teaspoons baking powder
1 teaspoon ground cinnamon
¾ cup caster sugar
1 cup sour cream
2 x 60 g eggs
1 teaspoon finely grated lemon rind
⅓ cup olive oil
¾ cup strong espresso coffee, cooled
1 cup roughly chopped walnuts

1. Sift flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in sugar.
2. Place sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso coffee into a medium bowl, stir until well combined.
3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not over mix.
4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin pans until two-thirds full.
5. Place into a preheated oven 180° C for 12-15 minutes or until cooked when tested.
6. Serve warm, or cooled and spread with Rich Coffee Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.

RICH COFFEE ICING

2 cups icing sugar, sifted
1 tablespoon butter, softened
¼ cup strong espresso coffee, warm

1. Combine icing sugar, butter and half the coffee in a bowl, stir well and gradually add remaining coffee until a spreadable consistency is achieved.

BARISTA PRO

Programmable Espresso Machine
with Grinder



Using your machine

BARISTA PRO Espresso Machine


DUAL WALL
MORE
POWER
GRIND AMOUNT
FILTER SIZE
SINGLE
DOUBLE
PRESSURE
PROGRAM
CLEAN ME
STEAM
PUSH TO GRIND
LOCK

INTRODUCING THE SOLIS BARISTA PRO ESPRESSO MACHINE

At Solis, we know that coffee lovers will go to great lengths to refine the art of making coffee. They will experiment with flavours and adjust the grind of the beans and the tamp in search for the perfect espresso. And now with the BARISTA PRO Espresso Machine and its integrated coffee grinder, making that perfect fresh espresso has never been simpler.

Why is freshly ground coffee best? It’s all about the flavour. Once ground, coffee remains fresh for only a few short minutes and is therefore best to grind just before extracting. With the BARISTA PRO Espresso Machine you can be the barista and explore the art of espresso at home.

Enjoy!



OPERATING

CONTENTS

Using Your Machine

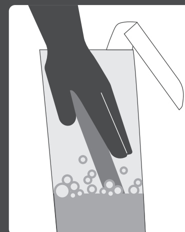
Please refer to pages 125 and 126 for full safety instructions

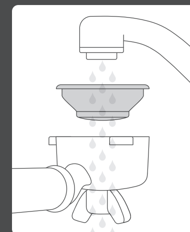
OPERATING

A MINUTE TO LEARN

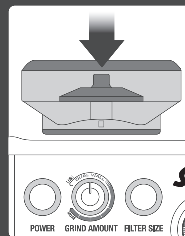
The BARISTA PRO Espresso Machine is supplied with single cup and double cup dual wall filter baskets. These filter baskets are designed to intentionally slow the water flow rate during brewing, resulting in an espresso that has been extracted at the correct pressure, and leading to a rich, golden crema. Dual wall filters are suited to both pre-ground vacuum packed coffee and freshly ground coffee. The inclusion of these filter baskets allow the user to quickly and easily achieve great espresso results with minimum effort.

1
Before First Use

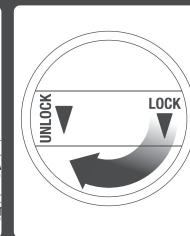

Wash water tank


wash Portafilter & filters

2
Install Bean Hopper



Place hopper



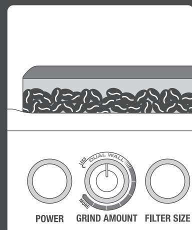
Lock hopper



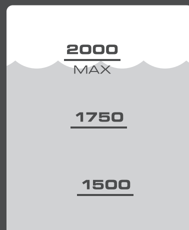
Fill hopper with beans

A MINUTE TO LEARN

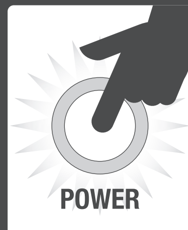
3
Check Before Each Use



Beans in Hopper?



Water in Tank?

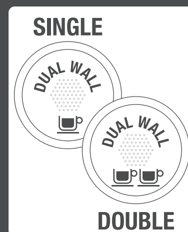


Power on

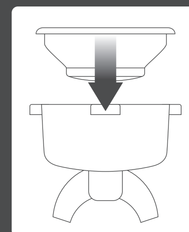


Heat up

4
Making Espresso

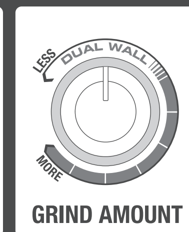


Choose filter size

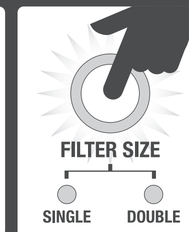

Place into Portafilter



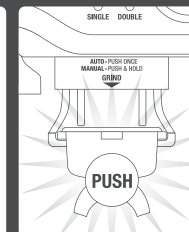
Set Grind Size to DUAL WALL



Set Grind Amount to DUAL WALL



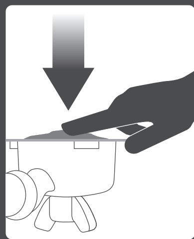
Select filter size

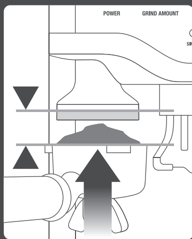


Grind: Auto Start & Stop

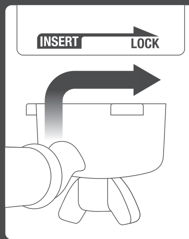
A MINUTE TO LEARN

4 Making Espresso (continued)

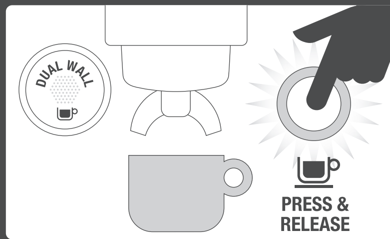

Level grinds



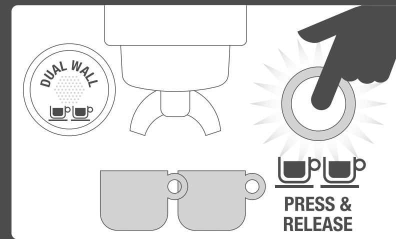
Tamp grinds to line



Insert Portafilter

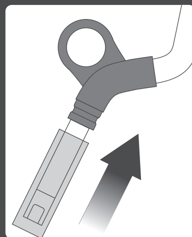


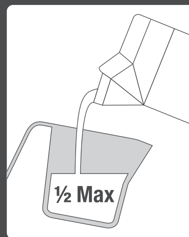
Place 1 cup to extract 1 shot of espresso



Or place 2 cups to extract 2 shots of espresso

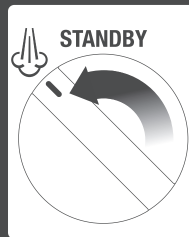
5 Frothing Milk


Install frothing attachment

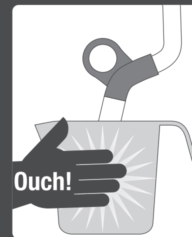


Fill jug ½ way Max

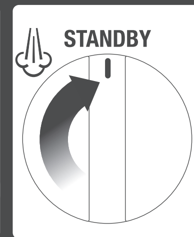

Set jug onto drip tray



Switch steam on



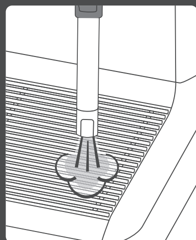
Stop wehn hot

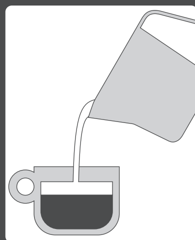


Switch steam off

A MINUTE TO LEARN

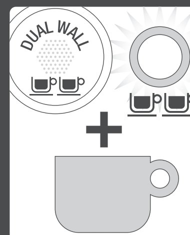
5 Frothing Milk (continued)


Run steam to clear milk from wand after frothing


Pour carefully

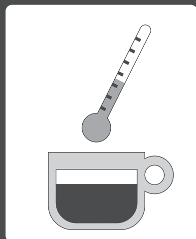

Your espresso is done!

Trouble Shooting

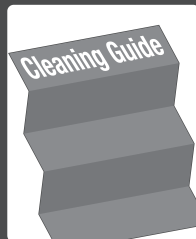


Espresso too weak?

If your espresso is to weak, try the 2 Cup filter to extract a single cup


Not hot enough?

Try heating the cups and portafilter first, or heat the milk longer



Refer to Cleaning Guide

Refer to both the Cleaning Guide and Extraction Guide for further information

A LIFETIME OF EXPERIMENTATION

The BARISTA PRO Espresso Machine is supplied with single cup and double cup «single wall» filter baskets. These filter baskets provide no additional slowing to the water flow rate during brewing hence experimentation with the grind size and volume, along with the tamp force, is required to achieve the desired results. Single wall filters are suited to freshly ground coffee only and once the use of these filters has been mastered, they expose the user to a «lifetime of experimentation» with different grind settings, tamping forces and coffee styles.

A great coffee is a balance of main flavour elements: Acidity, aroma, bitterness, body, nuttiness, and sharpness. By using the Single Wall Filters you are free to explore the world of espresso by to adjusting grind, grind amount and tamp to extract a rich variety of flavours.

	GRIND +	GRIND AMOUNT +	TAMP =	FLOW
Over Extracted Bitter Astringent	Too fine	Too much	Too heavy	Over 30 Sec
Balanced	Medium	8 g per Cup	5-10 kg	15-30 Sec
Under extracted Weak/Watery	Too coarse	Too little	Too light	Under 15 Sec

STEP 1 – FILLING THE WATER TANK

- Fill the water tank with cold, tap water to the maximum mark on the side of the tank and slide the water tank carefully back into position at the back of the machine.
- Plug the power cord into a 230/240 V power outlet.
- Press the POWER button to «ON», the POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.



STEP 2 – PRE-WARMING THE CUPS

This will help maintain the coffee's optimal temperature when brewed into the cups.

- The Cup Warming Plate will start to warm as the machine heats.
- Run hot water from the group head without the portafilter inserted by holding down the one cup button and place the cups on the warming tray.

NOTE:
In order to brew the coffee at the ideal temperature we recommend running a complete cycle without ground coffee. This will ensure that all the main internal components are optimally preheated.

NOTE:
Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be refilled with fresh, cold tap water before each use. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

A LIFETIME OF EXPERIMENTATION

STEP 3 – PREPARING THE SINGLE WALL FILTER BASKETS

- Place the one or two cup SINGLE WALL filter baskets into the portafilter (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups). When brewing for a mug of coffee always use the 2 cup filter and only extract 60 ml. If you require a larger coffee, add the hot water first and then extract the coffee.
- Preheat the portafilter by placing underneath the group head. Rinse with hot water from the group head using the manual pour function. Dry the portafilter thoroughly before use.



STEP 4 – GRINDING THE COFFEE



- Place the portafilter into the grinding cradle
- Fill the hopper with fresh coffee beans
- Press the FILTER SIZE button to select your desired grind amount (single or double)
- Push the portafilter in once to activate the grinding switch, then allow the portafilter to be filled with fresh ground coffee.
- For manual grind dosing – Push and hold the grinding switch down until the desired amount of ground coffee has been delivered.

NOTE:
To stop the grinding function during a single or double amount, simply press the grind switch again, or press the «filter size» button. To stop the function during a manual grind function simply pull the portafilter. This will release the activation switch to stop the grind function.

A LIFETIME OF EXPERIMENTATION

STEP 4 – SETTING THE RIGHT GRIND



When setting the grind it should be fine but not too fine or powdery. The grind will effect the rate at which the water flows through the coffee in the filter and therefore the taste of the coffee. If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.



If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavour and without the thick crema on the top layer of coffee.

STEP 5 – ADJUSTING THE GRIND AMOUNT



When dosing for single wall filter baskets using a finer coffee grind, you will need to increase the Grind Amount to ensure the filter baskets are correctly filled.
To increase the grind amount, turn the GRIND AMOUNT dial beyond the DUAL WALL setting to obtain the correct amount of ground coffee.

IMPORTANT SAFEGUARDS:
Adjusting the grind on your BARISTA PRO Espresso Machine.
Adjust the fineness of the grind only when the grinder is in operation or when there are no beans in the hopper.
When the coffee grinder is switched off, partially ground coffee beans may remain between the grinding burrs. The grind adjustment in the fine direction should always be made with the coffee grinder in operation.

NOTE:
You may need to try this a few times slightly adjusting the GRIND AMOUNT dial each time until you reach the correct amount.

A LIFETIME OF EXPERIMENTATION

STEP 6 – TAMPING THE GROUND COFFEE

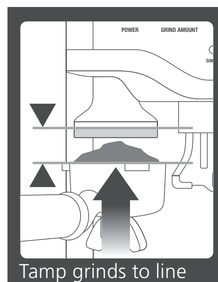


For ease of use, there are two handy ways to tamper your coffee:

1. Tamper on Board:

The tamper device is held in place, on the machine, allowing for convenient tamping.

a. Once the grind function has been completed, remove the Portafilter from the grinding cradle and tap to collapse the grind.
b. With the tamper fitted into place, lift the Portafilter towards the tamper base
c. Push the portafilter upward firmly, applying even pressure to tamp the coffee



Tamp grinds to line

d. Release the portafilter from the tamper, and clean any excess ground coffee from the rim of the portafilter to ensure a correct fit into the group head.

2. Tamping Control:

The tamper device is removable for hand tamping.

a. Remove the tamper from the machine
b. Once the grind function has been completed, remove the Portafilter from the grinding cradle and tap to collapse the grind.
c. Use one hand to grip the tamper and the other hand to hold the Portafilter handle
d. Apply even pressure down on the tamper and press firmly in order to level and pack the coffee grounds
e. Lift the tamper from the portafilter, and clean any excess ground coffee from the rim of the portafilter to ensure a correct fit into the group head.

Refer to «Coffee Making Tips», page 164.



A LIFETIME OF EXPERIMENTATION

STEP 6 – INSERTING THE PORTAFILTER



Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the insert graphic.



Insert the portafilter up into the group head and rotate the handle to the right until resistance is felt, this will be at an approximate 90° angle to the machine.

STEP 7 – EXTRACTING THE ESPRESSO

- Ensure all the button surrounds on the control panel are illuminated, indicating the machine has reached the correct temperature for brewing, and is ready for use.
- Ensure the drip tray and portafilter are in place.
- Place one or two pre-warmed cups beneath the portafilter outlet.

NOTE:
PRE-BREW FUNCTION When a single or double coffee is selected, the machine will pump water momentarily, followed by a pause then continues to pump the water through to the ground coffee in the portafilter. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction then expands resulting in greater pressure build-up to extract all the oils and full flavour from the ground coffee.

PRE-PROGRAMMED DOSE – ONE CUP



Press the one cup button once. A preset dose of approximately 30 mls will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE:
The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind and grind amounts.

NOTE:
When using a 1 cup filter, for optimal flavour, you should only extract approximately 30 ml. When using a 2 cup filter, for optimal flavour, you should only extract approximately 60 ml.

A LIFETIME OF EXPERIMENTATION

PRE-PROGRAMMED DOSE– DOUBLE CUP



Press the two cup button once. A preset dose of approx 60 mls will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE:
Pressing the one cup or two cup buttons during a programmed espresso will immediately stop the pour.

PROGRAMMING SINGLE ESPRESSO

1. Prepare to make a single cup of espresso by following steps 2 to 4 in «A MINUTE TO LEARN» on pages 151-153.

2. Place your cup underneath the group head.

3. To begin programming, press the «PROGRAM» button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.

4. Press the one cup button once. The machine will commence normal pour function, and the one cup button surround will begin to flash.

5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the one cup button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved your measured pour quantity and exited programming mode.

PROGRAMMING DOUBLE ESPRESSO

1. Prepare to make a two cup of espresso by following steps 2 to 4 in «A MINUTE TO LEARN» on pages 151-153.

2. Place your cup underneath the group head. 3. To begin programming, press the «PROGRAM» button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.

4. Press the two cup button once. The machine will commence normal pour function, and the two cup button surround will begin to flash.

5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the two cup button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved and exited programming mode.

A LIFETIME OF EXPERIMENTATION

RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default one and two cup pour quantities, press and hold the program button, until the machine beeps three times. Release button. This indicates the machine has returned to its original default settings.

NOTE:
Default settings: one cup pour is approximately 30 ml. Two cups is approximately 60 ml.

MANUAL ESPRESSO



Press and hold the one cup or two cup button. Release the button once sufficient coffee has flowed into the cup.

NOTE:
When using the manual function refer to the Espresso Pressure Gauge section on pages 129 and 130 to ensure ideal extraction is obtained.

STEP 9 – EMPTYING THE PORTAFILTER

- Remove the portafilter from the group head by rotating the portafilter to the left until it releases.
- To empty the used coffee grounds, turn the portafilter upside down in a bin and gently knock out the coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains).
- With the filter basket still locked in place, hold the portafilter underneath the group head, press and hold down the one cup button to release hot water. Rinse the portafilter until water runs clear.
- Insert the portafilter back into the group head to dry out and keep warm.

WARNING:
THE METAL PARTS OF THE PORTAFILTER WILL BE VERY HOT.

E

THE ART OF TEXTURING MILK



The SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine comes complete with a Commercial Style Swivel Steam Wand and Stainless Steel Frothing Attachment. When using the frothing attachment on the steam wand a large amount of froth is easily created.
If less froth is required, remove the frothing attachment from the steam wand before texturing. To remove the frothing attachment, ensure it is cool then simply pull down and remove. The frothing attachment can be stored in the storage tray inside the machine if not used regularly.

To refit the frothing attachment ensure it is securely attached to the steam wand by inserting it, from either end, onto the steam wand and pushing firmly upwards onto the rubber surround.

- Fill the stainless steel frothing jug maximum 1/2 full with cold, fresh milk.
- Turn the Steam selector dial to the «STEAM» position. The red steam light will start to flash indicating that the machine is heating to create steam.
- When the steam light stops flashing it is ready to use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the «STANDBY» position. This will avoid splashing the milk out of the jug (this pause function lasts for 6 seconds before exiting steam mode.).
- Insert the wand into the milk and heat.
- To stop, return the steam dial to the «STANDBY» position and remove the jug.



NOTE:
When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 Bar pump.

NOTE:
After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The steam light will flash. When this occurs return the steam dial to the «STANDBY» position.

WARNING:
Milk should not be allowed to run over the top of the frothing Attachment, otherwise it will not function properly. To avoid splattering of hot milk, do not lift the end of the frothing attachment above the surface of the milk while frothing. Ensure the STEAM DIAL IS IN THE «STANBY» position before removing the frothing jug.

THE ART OF TEXTURING MILK

There are two phases to texture milk:

Stretching the milk to aerate it and swirling the milk to make it silky smooth and the right temperature. In practice these two operations should blend into one.



STEP 1 – STRETCHING THE MILK

Hold the jug so the tip of the steam wand is just below the surface of the milk and with your free hand engage the steam. Every so often lower the jug so the steam wand just breaks the surface of the milk and makes a «hissing» sound. Stretching the milk will increase the volume, so lower the jug as the milk rises to ensure the tip remains just above the surface of the milk.

STEP 2 – SWIRLING THE MILK

After a short while you will have aerated sufficiently. At this point, adjust the jug so the steam wand is off-centre and create a spinning motion in the milk. Compensate for the angle of the steam wand by slightly tilting the jug away from you, or to one side and at the same time lower the nozzle further into the body of the milk.

Continue swirling until milk is at desired temperature (between 55 and 65 degrees). Without a thermometer you'll know the milk is ready when the jug base is «just too hot» to touch.

When you get the balance right the milk should end up forming a «meringue-like» consistency that has a glassy sheen to it. Remove any excess air bubbles by gently knocking the jug against a hard flat surface and pour the milk down the inside of your chosen cup or glass to make your desired coffee.

Lastly, don't forget to give your steam wand a good wipe down with a damp cloth.

NOTE:
If stretching makes a loud screeching sound, the chances are you have lowered the wand into the milk too early.

NOTE:
Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand and connects with the rubber surround. For best results use cold fresh milk. Always clean the steam wand and frothing attachment after every use. Refer to «CARE AND CLEANING», page 170.

NOTE:
For extracting more espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function. This ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. Instead this water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting coffee.
Your coffee will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavoured coffee is achieved.

E

COFFEE MAKING TIPS

WARMING YOUR CUP OR GLASS

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature.

Preheat your cup by holding down the one cup button and running hot water into the cups from the group head without the portafilter inserted and place the cups on the warming tray.

WARMING THE FILTER HOLDER

A cold filter holder can drop the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your coffee. Always ensure the filter holder is preheated by running hot water through it before preparing the coffee.

NOTE:
Always wipe the filter and filter holder dry before preparing the coffee as moisture can encourage «drilling» – this is when water bypasses the ground coffee during extraction.

USING PRE-GROUND COFFEE

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

THE RIGHT MEASUREMENT

It is important to use the correct filter for the amount of coffee. A single espresso is made with 1/3 ounce or 8 g of coffee. A level measure of the tamp/spoon is the correct amount of coffee for a single espresso and 2 level measures for a double espresso.

TAMPING CORRECTLY

Level the desired amount of coffee by gently tapping the side of the filter holder before pressing down firmly with the tamper. When packing for a double espresso it is important only to tamp after the second measure. Tamping between measures will create a layer in the coffee that can impede full extraction.

NOTE
Make sure to wipe off any excess coffee from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.

COFFEE MAKING TIPS

PURGE THE GROUP HEAD

Before inserting the filter holder, run some water through the group head. It will ensure that your machine has a last minute «clean through» and stabilises the temperature prior to extracting.

BREWING YOUR ESPRESSO

The most common mistake in brewing is to over extract from your ground coffee. This results in a bitter beverage with visibly bleached crema. Crema is the caramel coloured layer that floats on top of the coffee following extraction.

NOTE:
The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure. We recommend experimenting by varying these factors to achieve the coffee taste of your preference.

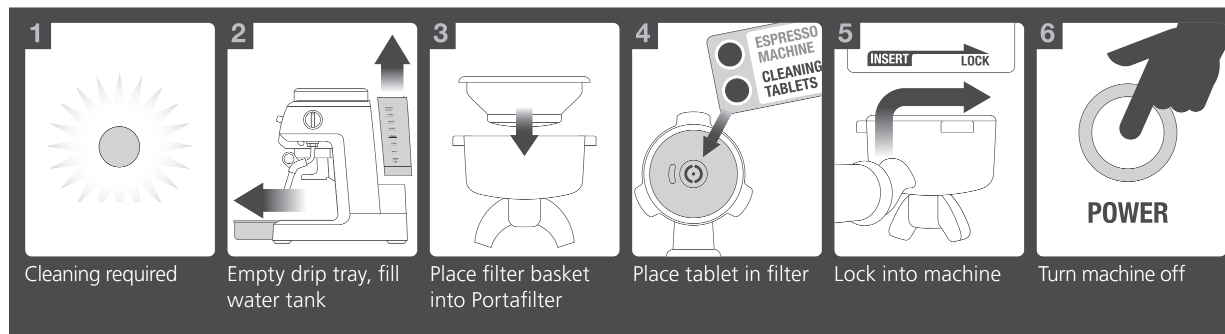
E

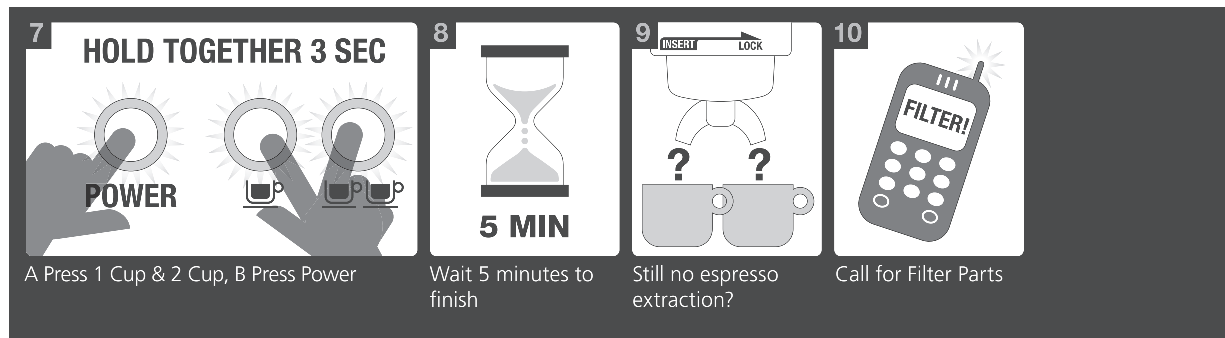
CARE & CLEANING

CARE & CLEANING

CLEANING CYCLE

The BARISTA PRO Espresso Machine features an inbuilt cleaning cycle which should be carried out periodically. The CLEAN ME light will automatically illuminate to indicate to the user when a cleaning cycle is required.





PORTAFILTER CLEANING

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

Solitabs cleaning tablets (reference number: 993.02) and SOLIPOL® special decalcification liquid (reference number: 703.02) as well as GRINDZ™ grinder cleaner (reference number: 993.08) can be obtained from specialist shops or from Solis of Switzerland Ltd. Phone no. 0848 804 884, Facsimile: 0848 804 890, www.solis-onlineshop.ch (only within Switzerland).

CARE AND CLEANING

CLEANING CYCLE PROCESS GUIDE

If cleaning is required, simply follow the steps below and refer to the Machine Cleaning Cycle Guide.

1. Use a SOLITABS cleaning tablet.
2. Empty drip tray and fill water tank.
3. Place the filter basket into the portafilter.
4. Pop 1 cleaning tablet into the filter.
5. Lock the portafilter into the group head.
6. Turn the machine «OFF».
7. Simultaneously press and hold the one cup, two cup and the POWER button for 3 seconds.
8. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. Once complete, 3 beeps will sound. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved.

   If the tablet has not dissolved, repeat steps 5 to 7 until tablet has dissolved.

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (depending on the hardness of water, but at least every one to two months) using a mixture of water and SOLIPOL® special.

Follow the instructions provided.

NOTE:
It is recommended to use only SOLIPOL® special for decalcifying your machine and no liability can be assumed for damages that have been caused by other decalcifiers.

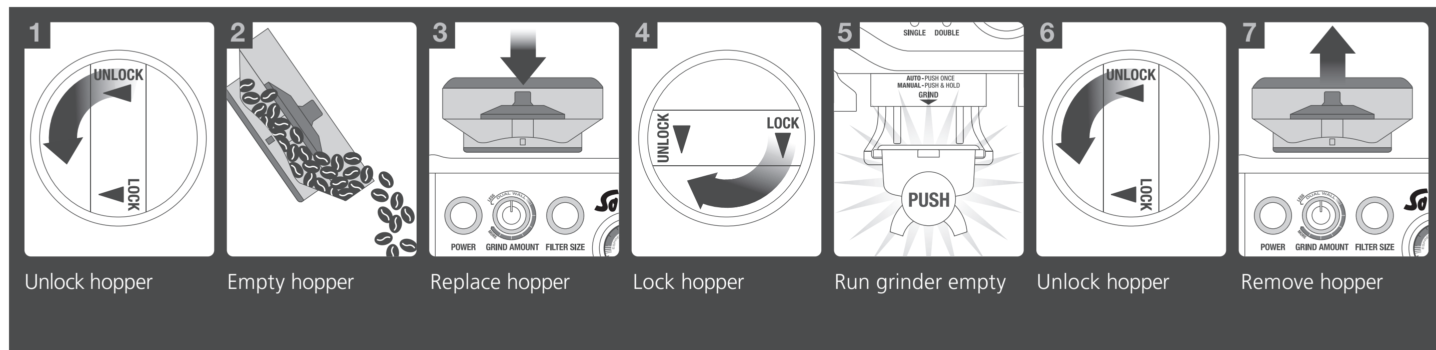
CAUTION:
If drops or splashes of the decalcifier – or of the mixture with decalcifier and water – get in contact with the housing of the appliance, please wipe them away immediately in order to avoid any damage of the surface of the housing.

WARNING:
Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

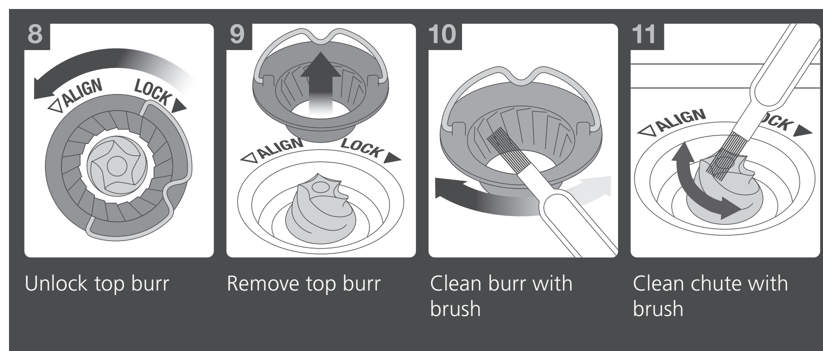
DECALCIFYING THE MACHINE

- Remove the portafilter and frothing attachment. Fill up completely the water tank with the mixture of decalcification liquid (SOLIPOL® special in a 1:1 ratio – 1 part SOLIPOL® special, 1 part water).
- Plug the machine into the power outlet.
- Press the POWER button to the 'On' position.
- Place a large container under the group head and steam wand.
- When the brewing temperature has been reached all the button surrounds on the Control Panel will illuminate. Press and hold the one cup or two cup button to commence manual pour and keep it pushed until the pour will stop automatically. Repeat this procedure until approx. 80% of the mixture of decalcification liquid and water has run through the group head.
- Set the steam dial to the «STEAM» position and allow steam to run through the Steam Wand for approximately 2 minutes. Return the steam dial back to the «OFF» position.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water. To rinse the machine, repeat previous steps.

CARE AND CLEANING



Unlock hopper | Empty hopper | Replace hopper | Lock hopper | Run grinder empty | Unlock hopper | Remove hopper



Unlock top burr | Remove top burr | Clean burr with brush | Clean chute with brush

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

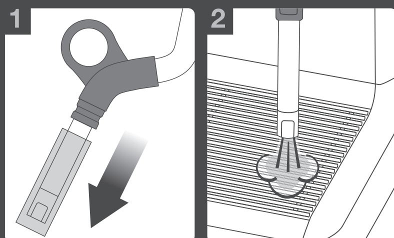
This grinder cleaning cycle removes oil build-up on burr heads which can impede performance.

It is also recommended to clean the conical burr grinder by using GRINDZ™ grinder cleaner (reference number: 993.08). GRINDZ™ can be obtained from specialist shops or from Solis of Switzerland Ltd.
Phone no. 0848 804 884, Facsimile: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch
(only within Switzerland).

E

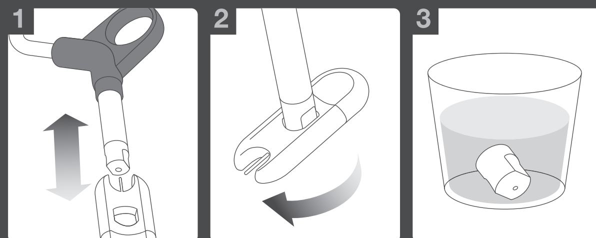
CARE AND CLEANING

CLEANING THE STEAM WAND AND FROTHING ATTACHMENT



Remove attachement

Run steam to clear milk from wand after frothing



Clean hole with pin

Remove tip

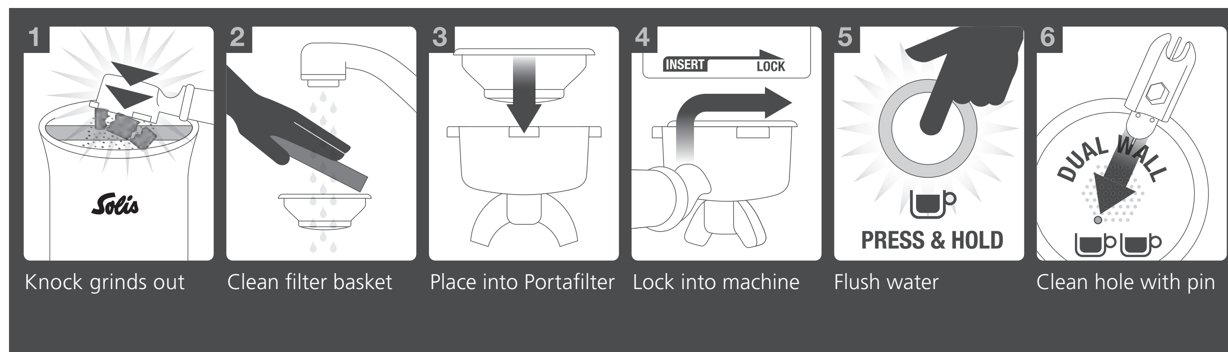
Soak tip in hot water

- The steam wand and frothing attachment should always be cleaned after frothing milk.
- Remove the frothing attachment and rinse in warm tap water.
- Wipe the steam wand with a damp cloth, and then with the steam wand directed back into the drip tray, briefly set the steam dial to the «STEAM» position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Ensure the steam dial is in the «STANDBY» position. Press the POWER button to off and allow the machine to cool.
- If the steam wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the fitting in the middle of the cleaning tool.
- Unscrew the top with the cleaning tool.
- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.

CARE AND CLEANING

CLEANING/UNBLOCKING THE FILTERS, PORTAFILTER AND GROUP HEAD

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.



Should the fine holes in the filters become blocked follow the following steps:

1. Place the filter into the portafilter. Run water through the machine with the filter and porta-filter, without any ground coffee, in place.
2. The fine pin on the cleaning tool can be used to clear the filter basket holes.
3. To clean the single wall filters simply run water through the portafilter using the manual pour function by holding down the one cup button.
4. For a thorough clean of the filters, run a cleaning cycle of the machine with the portafilter and filter in place.



CLEANING THE OUTER HOUSING/CUP WARMING PLATE

The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

E

CARE AND CLEANING



CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing «Empty Me!».

Remove grid, compartments and «Empty Me!» indicator from the drip tray. Dispose of the grounds from the dry compartment into the bin. Wash the drip tray with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The «Empty Me!» indicator can be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches.

The drip tray base and cover are dishwasher safe.



CLEANING THE STORAGE TRAY

The storage tray can be removed after the drip tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

STORING YOUR MACHINE

Before storing, press the POWER button to «OFF», turn the steam dial to «OFF» and unplug.

Remove unused beans from the hopper, empty the water tank and the drip tray.

Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright.

Do not place anything on top.

WARNING:
DO NOT IMMERSE POWER CORD, POWER PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

E

CARE AND CLEANING

The optimally harmonised interaction of coffee and machine is a vital prerequisite for absolutely first-class results.

The SOLIS BARISTA PRO Espresso Machine meets the highest standards and guarantees a consistently perfect coffee quality. And to ensure that the results you get are always outstanding, please keep the following few points in mind:

Using coffee portions («pads» or «pods»)

- Please do not use «hard» portions. These products are also known as «E.S.E.-pads». Comprehensive tests have shown that soft portions such as the «cremino espresso cialda» by Chicco d'Oro are especially suited to use with this machine. Make sure these portions are inserted into the 1-cup filter with the cambered side facing down. These portions can be ordered at www.solis-mail.ch, or by telephone: 0848 804 884 or fax: 0848 804 890 (available in Switzerland only). Order No. 992.09 (24 portions) or 992.30 (100 portions).
- Coffee portions may only be used together with the 1-cup filter. Never use the 2-cup filter!
- Press the coffee portion firmly into the 1-cup filter and tighten the filter holder well (all the way to the stop).

Using ground coffee beans

- Coffee residue can collect in the filter inserts. They have to be kept clean in order to ensure optimum flow. Therefore: please clean the inserts as described in section «Care and cleaning».

Decalcifying the machine

- The calcium contained in the water settles in the machine and, as well as reducing the service life of the machine, affects the quality of your coffee. We hence advise you to decalcify your machine at regular intervals. For details please refer to section «Care and cleaning».

Do you need help?

- The SOLIS BARISTA PRO is extremely reliable. It will delight you with superb results, day in and day out, provided it is used and cared for appropriately. If you should nevertheless have a question regarding machine operation, please phone us (044 874 64 14; for customers in Switzerland only).
  We will be delighted to help you!

E

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
When the machine is switched on, the steam light is flashing	Steam dial is not in «STANDBY» position	Turn the Steam dial to «STANDBY» position. Machine will commence normal heat up procedure.
Coffee does not run through	Machine is not turned on or plugged in	Ensure the machine is plugged in, switched on at the power outlet and the POWER button is pressed to «ON».
	Water tank is empty	Refer to «Filling The Water Tank», page 155.
	Coffee grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting the Right Grind» on page 157.
	Too much coffee in the filter	Refer to «Adjusting the Grind Amount», page 157.
	Coffee tamped too firmlyt	Refer to «Tamping The Ground Coffee», page 158.
	The filter is blocked	Clean the filters. Refer to «Cleaning The Filters», page 167.
Coffee runs out too quickly	The coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting the Right Grind» on page 157.
	Not enough ground coffee in the filter	Refer to «Adjusting the Grind Amount», page 157.
	Ground coffee not tamped firmly enough	Refer to «Tamping the Ground Coffee», page 158.
Coffee is too cold	Cups not preheated	Preheat cups. Refer to «Pre-Warming The Cups», page 155.
	Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)	When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to «The Art of Texturing Milk», page 162.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No crema	Coffee is not tamped firmly enough	Refer to «Tamping The Ground Coffee», page 158.
	Coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting The Right Grind» on page 157.
	Ground coffee is not fresh	Change old beans with fresh roasted or pre-ground. Ground coffee should not be kept for longer than a week.
	Filter holes are blocked	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to «Cleaning The Filters», page 167.
Machine is making pulsing/pumping sound while extracting coffee or steaming milk	The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump	No action required as this is the normal operation of the machine.
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Filter holder is not inserted in the group head properly	Refer to «Inserting The Portafilter», page 159.
	There are coffee grounds around the filter rim	Clean any excess ground coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head.
	Too much ground coffee in the filter	Refer to «Adjusting the Grind Amount», page 157.
	Ground coffee has been tamped too firmly	Refer to «Tamping The Ground Coffee», page 158.
	Incorrect filter for amount of ground coffee used	Ensure you use the small filter for 1 cup of coffee and the larger filter for 2 cups of coffee.

E

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee extracts as drops from the portafilter	The water tank is empty or low Coffee grind is too fine Machine is blocked by mineral deposits	Refer to step 1 – «Filling The Water Tank», page 155. Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting The Right Grind» on page 157. Decalcify the machine. Refer to «Decalcifying», page 168.
Machine is making a loud and continuous pumping noise	Water tank is empty Water tank is not securely in place	Refer to step 1 – «Filling The Water Tank», page 155. Refer to step 1 – «Filling The Water Tank», page 155.
No steam is generated	Machine is not turned on Water tank is empty Steam Dial is not in «Steam» position Steam Wand is blocked	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed to «ON». Refer to step 1 – «Filling The Water Tank», page 155 Turn the steam dial to the «Steam» position. Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the fitting in the middle of the cleaning tool. Refer to «Care and Cleaning», page 170.
Milk is not foamy after texturing	Not enough steam Milk is not fresh and cold	Steam wand may be blocked. Refer to «Care and Cleaning», page 170. Use cold fresh milk. Refer to «The Art of Texturing Milk», page 170.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine is not working	The unit appears to be «on» but the machine ceases to operate	The safety thermal-cut may have activated due to the pump or grinder overheating. Turn the machine off and allow it to cool for about 30-60 minutes.
No ground coffee coming from grinder	No coffee beans in hopper	Fill hopper
Grinder does not start when micro switch is pressed. «Filter Size» lights are cycling through single and double	Bean Hopper safety interlock is open (hopper is not correctly in place)	Remove hopper, check for any then debris replace the hopper into the correct location
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket	Grind amount settings are incorrect for particular grind size	Use the grind amount dial to increase or decrease the grind amount
Too much/too little espresso is being delivered to the cup	Grind amount settings and or grind size require changing	Reset the machine to defaults or re-program new coffee dose settings

DISPOSAL



EU 2002/96/EC

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC
At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

SOLIS reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.



Beans to Espresso
In Under a Minute



Beans on Board
Conical Burr Grinder



Grind on Demand
Preset & Adjustable Amount



Programmable Shot
Coffee as You Like it



High Pressure Pump
Made in Italy

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

January 2014